ARMAND FRÉMONT

Chargé d'Enseignement à la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Caen

L'ELEVAGE EN NORMANDIE,

étude géographique

Volume II

Publié avec le concours du Centre National de la Recherche Scientifique

Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Caen

1968

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41547027_0021

L'ÉLEVAGE EN NORMANDIE

ARMAND FRÉMONT

Chargé d'Enseignement à la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Caen

L'ELEVAGE EN NORMANDIE,

étude géographique

Volume II

Publié avec le Concours du Centre National de la Recherche Scientifique

Association des Publications de la
Faculté des Lettres et Sciences
Humaines de l'Université de Caen

1967

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

QUATRIEME PARTIE

Les Marchés des Produits de l'Elevage Normand

INTRODUCTION

Importance de l'organisation et de l'évolution des marchés dans la détermination des systèmes régionaux d'élevage

Au terme de l'étude des systèmes d'élevage en Normandie, l'extrême variété des orientations se révèle un des traits les plus frappants de la géographie régionale. Grand pays d'élevage par le volume et la valeur totale de sa production, la Normandie se présente en outre comme un ensemble très diversifié où se côtoient toutes les grandes espèces de l'élevage tempéré, bovins, équidés, porcins, ovins, volailles et une gamme quasi complète de techniques allant des plus archaïques aux plus modernes, des plus simples dans le mode d'utilisation du sol (les techniques herbagères) aux plus complexes (les assolements cauchois). Au total, pour qui essaie de comprendre les phénomènes de répartition géographique, c'est un laboratoire riche de multiples exemples qu'offre le cadre des cinq départements normands.

Quels sont donc les facteurs qui ont joué un rôle déterminant dans l'organisation des systèmes contemporains ? Sans cesse, l'étude régionale s'est efforcée de répondre à cette difficile question. La préoccupation principale du géographe consiste bien, en effet, après avoir décrit les systèmes (herbagers, bocains ou cauchois), à tenter de comprendre les lois profondes de leur répartition.

Deux séries de facteurs tiennent une place éminente dans la détermination de la trame régionale : les conditions naturelles, l'évolution des techniques de production. L'analyse des systèmes, en effet, a déjà montré ce que les premiers pôles herbagers doivent à la présence de pentes argileuses et de zones marécageuses, le handicap que représentent le climat rude et les sols ingrats du Bocage, et tout ce que le limon des plateaux a donné aux Plaines. *Les virtualités naturelles* ne valent cependant que par les procédés qui les exploitent. *Trois grandes étapes* caractérisent l'évolution des techniques normandes de culture et d'élevage. La première révolution agricole s'est développée de la fin du XVIII[e] siècle à la fin du XIX[e] siècle. Remplaçant les guérets des vieux assolements à jachères par des cultures fourragères, elle s'est imposée d'abord dans le Pays de Caux et la plaine de Caen, et, ailleurs, ne s'est implantée que tardive-

ment et timidement. L'extension des herbages, deuxième étape, s'est opérée à partir de trois vieux pôles herbagers pour triompher au XIX^e siècle, en Basse-Normandie surtout. La deuxième révolution agricole, enfin, celle de la période contemporaine, se développe à partir de foyers de rayonnement dispersés dans le Bocage et dans les Plaines. Elle intensifie l'élevage et le rationalise afin de le rendre efficace : elle commence par l'engrais et la clôture électrique et doit se poursuivre jusqu'à l'édification de stabulations libres.

Tels des organismes vivants, au cours de chaque période de développement, les techniques nouvelles ne se sont pas étendues en nappes géométriques. Leur diffusion épouse les fantaisies du terrain et des hommes. Pour comprendre l'extension différenciée des herbages ou des cultures fourragères au XIX^e siècle, et celle des prairies temporaires et des grands élevages rationalisés à notre époque, il faut faire appel aux possibilités des milieux naturels, mais aussi à celles des sociétés agraires, c'est-à-dire, aux disponibilités de main-d'œuvre que révèle la démographie, aux structures d'exploitation qui déterminent les unités de production, et au dynamisme des quelques personnalités entreprenantes qui servent de catalyseurs au mouvement. La péninsule du Cotentin, par exemple, ne réagit pas en bloc aux trois grands mouvements de révolution agricole. Les Marais et le plateau liasique de Sainte-Mère-Eglise constituent un des berceaux de l'élevage herbager, alors que La Hague, le Val de Saire intérieur, le Bocage de Saint-Sauveur et de Briquebec n'adoptent que tardivement cette technique. Les cultures fourragères s'étendent au XIX^e siècle sur le littoral du Bas Val de Saire et de La Haye du Puits sans mordre à l'intérieur. De même, de nos jours, de façon plus restreinte encore, la carotte circonscrit une aire de culture très limitée. Enfin, La Hague et le vieux Bocage semblent plus soucieux actuellement de rénovation agricole que le riche pays de Sainte-Mère. De la même façon, le Pays de Caux, du XVIII^e siècle jusqu'à l'époque contemporaine, doit être subdivisé en régions au dynamisme très inégal si on veut bien saisir la réalité de son évolution. Actuellement le grand exploitant linier de Luneray, le fermier moyen d'Yvetot ou de Fauville, le petit producteur de pommes de terre de Cauville ou d'Octeville et le petit fermier de la région de Saint-Romain qui cependant font tous de l'élevage n'ont ni les mêmes problèmes ni les mêmes préoccupations ni la même détermination dans la volonté de progrès. D'autres exemples pourraient être repris. La richesse de l'espace géographique s'exprime dans les discontinuités de sa trame.

Au-dessus de tous les autres facteurs d'explication cependant, *l'importance et la qualité des débouchés* pour les produits, *l'organisation des réseaux de commercialisation* jouent un rôle décisif, donnant aux systèmes leur dynamisme, et déterminant pour une large part leur possibilité d'extension géographique. Que valent en effet les meilleurs terroirs du

Merlerault, les haras les mieux équipés, les éleveurs les plus compétents, la race la plus parfaite, si les chevaux ne se vendent pas ?

Les marchés des produits méritent donc une étude particulière. Elle permettra de mesurer l'importance de l'élevage normand dans la production nationale et d'analyser le jeu des forces extérieures qui conditionnent son développement.

CHAPITRE PREMIER

LES MARCHÉS DES ANIMAUX D'ÉLITE ET DES ÉLEVAGES SECONDAIRES

Les deux grands marchés de l'élevage bovin, celui de la viande et celui des produits laitiers, dominent les débouchés de l'agriculture normande. On ne saurait cependant négliger l'étude du mode de commercialisation de deux autres types de produits, très différents l'un de l'autre, qui englobent un volume commercial inférieur à celui des deux grands marchés, mais qui jouent un rôle important dans le développement de systèmes d'élevage originaux. Les marchés des produits d'élite, chevaux et bovins de sélection, intéressent une minorité d'éleveurs, répartis dans des régions bien délimitées, et solidement organisés autour d'associations où la volonté de progrès le dispute à la tradition. Tout au contraire, les marchés des élevages secondaires (porcins, ovins, volailles) s'inscrivent à l'aval d'une production fluide et dispersée qui oppose une faible résistance aux à-coups de la conjoncture.

— I — LES MARCHES DES ANIMAUX D'ELITE.

Bien des traits permettent de rapprocher le marché des chevaux et celui des bovins sélectionnés. Dans les deux cas, il s'agit de produits aux prix unitaires très élevés qui accusent de fortes variations en fonction de la qualité. Dans les deux cas, les débouchés restent très étroits. Dans les deux cas, une petite élite d'éleveurs domine le secteur de production, tandis que le Herd-Boock normand et l'Administration des Haras garantissent la qualité des animaux. Une différence essentielle sépare cependant ces deux élevages. Haras et fermes poulinières, en effet, produisent des animaux dont une partie de plus en plus faible et négligeable est destinée au service de l'agriculture (chevaux de trait) ; l'élevage du cheval vend maintenant l'essentiel de ses produits à des secteurs extérieurs à l'agriculture (sports hippiques) et peut donc être considéré comme une activité de production. Tout au contraire, les fermes de sélec-

tion bovine cèdent leurs génisses amouillantes et leurs jeunes taureaux à d'autres agriculteurs, directement ou indirectement, et n'apparaissent ainsi que comme une sorte de service spécialisé, un rouage intermédiaire, à l'intérieur du secteur de production. Cette opposition fondamentale permet de mieux comprendre les orientations actuelles des deux marchés.

1°) Le marché des chevaux

Jusqu'à la guerre de 1940-45, trois débouchés assurèrent la vitalité de l'élevage du cheval en Normandie : les besoins de traction des exploitations elles-mêmes et la vente de produits à d'autres régions agricoles ; le service des armées spécialement pour l'artillerie et la cavalerie (cheval d'arme) et celui des transports routiers, portuaires, et fluviaux (chevaux de roulage et de halage) ; le sport hippique enfin sous toutes ses formes. La disparition des deux premiers débouchés ne laisse à l'élevage du cheval que son issue la plus noble (1).

a) *La disparition des marchés de masse : Chevaux de trait et chevaux d'armes.*

En un siècle, la machine à vapeur et le moteur à explosion ont remplacé le cheval dans toutes les tâches de traction et de transport. Ce phénomène entraîne la disparition d'un marché de masse et l'extinction progressive de l'élevage correspondant, comme en témoigne le tableau ci-dessous :

Elevage du cheval — Source : Annuaire statistique régional, 1960

Nombre de chevaux (en milliers)	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	France
1876	65,6	92,8	67,2	57,6	81,8	365	
1882	72,8	97,5	69,3	58,5	81,2	379,3	2.837,9
1913	64,3	79	61,8	47,3	72,6	325	3.222,3
1929	51,7	72,8	55	41,6	59,7	280,8	2.887,4
1955	35	54,8	39,5	23,5	35	187,8	
1963	29	48,1	18	7,5	8,2	110,8	1.356,8
Indices (100 en 1913)							
1929	71	92	89	90	82	86	89
1955	54	70	64	50	48	57	
1963	45	61	29	16	11	36	42

(1) Pour connaître la définition des principaux termes, très particuliers, du vocabulaire de l'élevage chevalin, se reporter au lexique.

En 1882, les cinq départements normands (qui occupent environ 7 % du territoire agricole français) élevaient environ 13,7 % du cheptel chevalin de la France. Ce chiffre montre assez bien la place éminente occupée par la Normandie dans une activité qui, à la veille de son déclin, traversait une période très favorable après les lois sur l'organisation de la remonte militaire qui suivirent la guerre de 1871. En ce domaine, la Normandie travaillait alors très au-dessus de ses propres besoins. Après dressage, les Percherons du Perche et du Bocage, les Boulonnais du Pays de Caux étaient vendus dans d'autres régions agricoles ou à des entreprises de roulage. Des marchands, travaillant pour la remonte militaire, négociaient les chevaux d'armes du Cotentin, du Coutançais, de l'Avranchin, des Plaines de Caen à Alençon. Tous ces débouchés n'ont cessé de diminuer entre les deux dernières guerres et disparaissent totalement après 1945-50. Ainsi le secteur agricole, et l'élevage normand en particulier, ont-ils perdu une importante source de revenus dont profitent maintenant, sous d'autres formes, les industries de l'automobile et de la machine agricole.

L'organisation ancienne de ce marché disparu mérite d'être rappelée brièvement, car elle conditionne en partie les formes contemporaines de l'élevage du cheval. Les éleveurs étaient fort nombreux et, de la naissance des poulains à la vente des chevaux en pleine force, les transactions multiples. Mais la concentration de trois interventions principales compensait ces éléments de fluidité et d'instabilité du marché. L'Administration des Haras, dont les dépôts d'étalons assuraient en exclusivité la saillie des juments poulinières pour les chevaux d'armes, garantissait une permanence de qualité dans la sélection. Les étalonniers percherons, grands éleveurs privés, jouaient un rôle analogue dans le domaine du trait percheron. Les marchands de chevaux, enfin, fort peu nombreux, servaient d'intermédiaires entre les producteurs de régions complémentaires (par exemple, entre le Boulonnais et le Caux, ou entre les Plaines de Basse-Normandie et le Bocage) et entre les éleveurs et les utilisateurs du roulage ou de la remonte militaire. Cette organisation devait beaucoup à ses origines, c'est-à-dire aux mesures prises par l'administration royale, à la fin du XVII[e] siècle, pour assurer la satisfaction des besoins de la cavalerie militaire. Face à un très grand nombre d'éleveurs, elle exprimait la volonté de l'Etat, principal utilisateur, de contrôler la qualité de la production par l'intermédiaire de l'Administration des Haras, et de simplifier les transactions en ne traitant qu'avec un petit nombre d'intermédiaires privilégiés, les marchands de chevaux. C'était, tout à la fois, un marché très réglementé et très libéral.

b) *La vitalité du marché des chevaux de selle.*

L'effacement progressif des marchés du cheval d'arme et du cheval de trait n'a pas entraîné la disparition complète de l'élevage du cheval

en Normandie. La vogue grandissante des Concours Hippiques, popularisés par les exploits olympiques des cavaliers français, les demandes des Sociétés Hippiques Urbaines et des Sociétés Hippiques Rurales jointes à celles des écuries privées ouvrent de très intéressants débouchés aux élevages normands. Ceux-ci occupent actuellement une place éminente, en France et à l'étranger, dans la production de chevaux de selle, comme le montre la répartition régionale des étalons en service en 1966 :

Chevaux de selle

Source : L'Eperon, février-mars 1966

Etalons en service en 1966	France	Normandie	Normandie en % de la France
Etalons des Haras Nationaux :			
Type selle français	115	68	59 %
Type arabe et anglo-arabe.	99	7	7 %
Etalons particuliers	20	2	10 %
Total	234	77	27 %

Une répartition des étalons et des juments saillies à l'intérieur de la Normandie montre en ce domaine la prépondérance de l'élevage de la Manche.

Chevaux de selle — Etalons en service et juments saillies (1965) Haras Nationaux)

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Mme	Normandie
Etalons	10	50	2	1	2	65
Juments saillies.	442	1.201	166	52	65	1.926

L'organisation de cet important marché s'est tout naturellement calquée sur celui du cheval d'arme dont il hérite directement. La vogue des sports équestres redonne vie à l'élevage du cheval de selle juste au moment où l'armée cesse définitivement ses achats. La transformation du débouché modifie cependant profondément les structures quantitatives et qualitatives de l'élevage qui a cessé depuis longtemps d'être une activité productrice de masse pour viser surtout la qualité.

L'association de petits éleveurs et des Haras Nationaux constitue la base la plus fondamentale de l'élevage du cheval de selle. Les éleveurs se répartissent actuellement dans les régions du Cotentin et du Bocage (Avranchin et Coutançais notamment) qui ont été jadis les berceaux du cheval d'arme. Parmi les exploitants du Bocage, ceux qui possèdent des

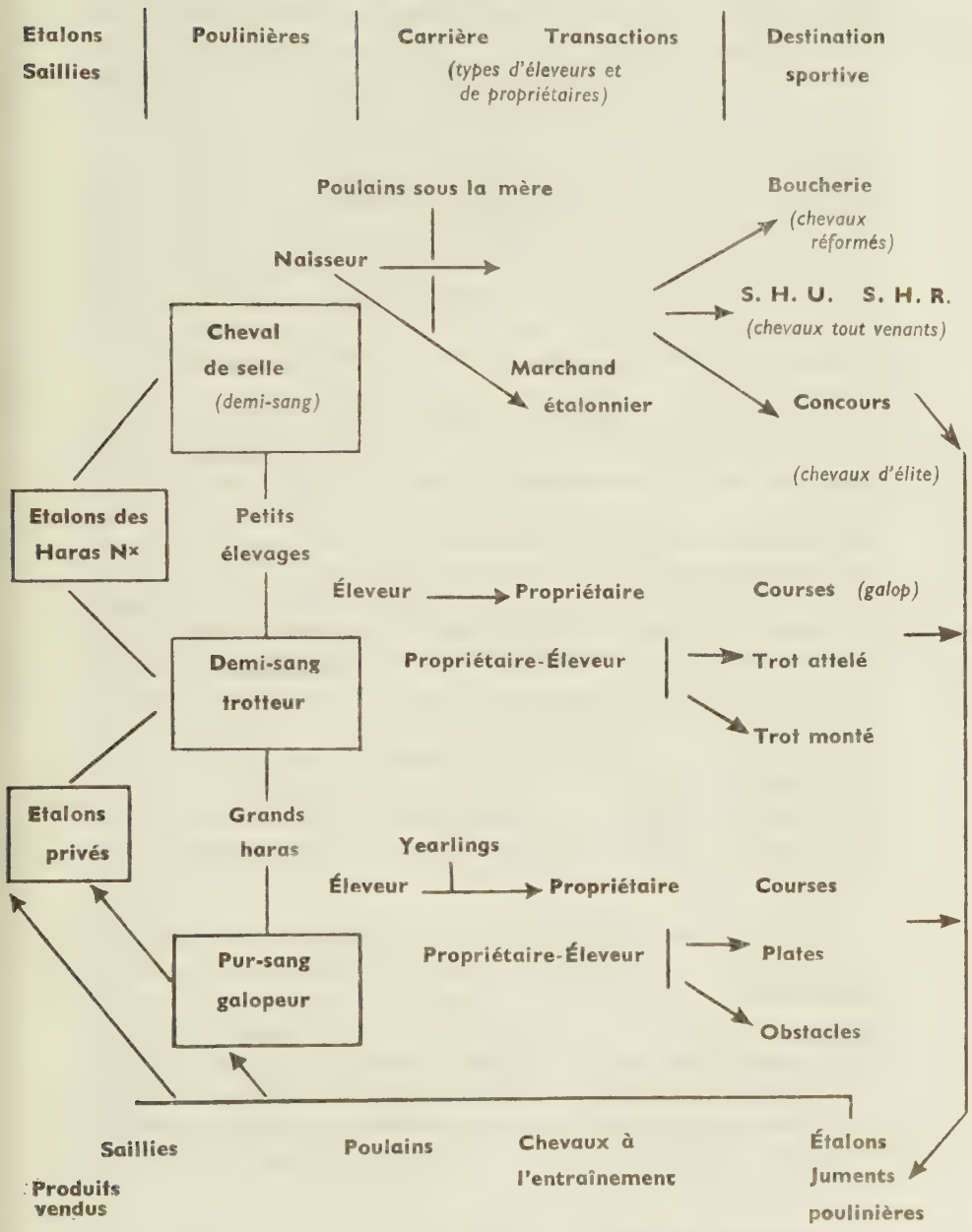


Fig. 78. — Schéma de l'organisation du marché des chevaux (pur sang et demi-sang)

juments poulinières (généralement une ou deux, rarement plus de trois) occupent presque toujours une place enviable dans la hiérarchie des fermes (20 à 50 ha), mais ils n'en restent pas moins de petits éleveurs très dispersés. Aucun d'entre eux naturellement ne pourrait posséder un étalon, ni même acheter la saillie d'un bon étalon de pur-sang chez un particulier (qui peut se vendre quelque 10 000 F. nouveaux). La qualité de la sélection, et par conséquent des produits, dépend en effet beaucoup de la valeur des étalons parmi lesquels peuvent intervenir des pur-sang. L'administration des Haras garantit la permanence de cette qualité. Elle a acheté au lendemain de la guerre de remarquables reproducteurs, notamment en Irlande, tel que le célèbre « Furioso ». Par les prix qu'elle exige (60 à 200 F.), elle met à la portée de petits éleveurs les saillies de très grands « cracks ». Sur cette solide base de sélection, peuvent s'exercer tous les talents d'éleveur des petits exploitants de la Manche.

Ceux-ci cependant se heurtent vite à une deuxième limite qui est celle du dressage. Quelques-uns seulement, grâce à leurs fils ou à des amis, peuvent commencer l'entraînement des poulains et être ainsi des « naisseurs-éleveurs» et un très petit nombre même, des «éleveurs» qui mènent le cheval jusqu'à son plein épanouissement (après 4 - 5 ans). Mais la très grande majorité d'entre eux ne possèdent ni les qualités sportives, ni les disponibilités financières, ni le personnel nécessaires à cet entraînement. De toute façon, le même cavalier ne doit pas monter le même cheval depuis les premiers mois de dressage jusqu'à l'accomplissement de celui-ci sous peine d'y perdre lui-même ses réflexes ou de ne pas tirer tout le parti possible de sa monture. Ainsi une exigence technique, assez analogue à celle qui présidait jadis à l'organisation du dressage des chevaux de trait, oblige les « naisseurs » et les « naisseurs-éleveurs » à se séparer très vite de leurs poulains. La plupart sont vendus « sous la mère » (entre 3 et 5 mois) et livrés à leurs destinataires vers le 1er novembre, c'est-à-dire à l'âge de 6 mois environ.

Alors interviennent les marchands, souvent appelés « marchands-étalonniers ». Trois surtout dominent le négoce des chevaux de selle. La localisation de leurs domaines, où ils pratiquent aussi l'élevage est intéressante : la région de Caen (2) et de Falaise (1), vieille zone de production du cheval d'arme qui ne joue plus qu'un rôle négligeable dans celle du cheval de selle contemporain. Dans ce secteur de tradition, les bocages de la Manche apparaissent ainsi comme de lointains pays naisseurs, et les régions de Caen et de Falaise comme les régions de contact, de négoce et d'ouverture vers l'extérieur.

Les marchands exercent un art particulièrement avisé. A l'exception de quelques animaux que des vices de conformation ou des accidents conduisent à la boucherie (vendus 700 à 1 200 F. sous la mère), les jeunes poulains sont promis, selon leurs qualités, à des destinées très variées.

L'acheteur doit en juger dès les premiers mois. Il offre des prix qui varient généralement entre 2 000 et 5 000 F. par poulain, avec des cours extrêmes de 1 500 et 6 000 F. (1955-66). De là, deux destinations principales. Le cheval « tout venant », à quatre ans, pour 3 000 à 5 000 F., grossit les rangs des écuries des Sociétés Hippiques. Les meilleurs sont acquis par des particuliers qui se présentent à des Concours Hippiques et les sujets d'exception entrent dans les équipes olympiques. Les prix peuvent alors atteindre ou dépasser 50 000 F. par cheval. Les deux principaux négociants mènent une politique différente. L'un, installé depuis très longtemps et disposant d'importants capitaux, pratique un commerce de masse ; il achète et revend des poulains de toutes qualités et présente ainsi un très grand choix d'animaux aux acheteurs, y compris hors du « type selle » ; c'est le « grand magasin » du cheval. L'autre s'est spécialisé dans la recherche de la très haute qualité ; il travaille surtout avec les amateurs étrangers et avec les équipes olympiques sur un nombre beaucoup plus restreint d'animaux de grande valeur ; c'est la maison « de confiance ».

L'orientation actuelle de l'élevage soutient efficacement la deuxième tendance. L'élevage de selle normand jouit en effet depuis quelques années d'une réputation très favorable qui le classe, avant l'Irlande, en tête des élevages mondiaux du même type. La Normandie produit 60 % environ des chevaux de selle français (2), et le département de la Manche seul, presque 40 %. Au total, 1926 juments ont été saillies en 1965, ce qui représente un produit brut approximatif de 5 250 000 F. (1 500 poulains à 3 500 F. en moyenne). La France a exporté 259 chevaux de selle pour une somme totale de 1 546 404 F. (3). Les équipes olympiques de France, du Portugal, d'Italie, d'Espagne, de Belgique, de Suisse, des Pays-Bas, du Brésil, des Etats-Unis et du Japon possèdent des chevaux de selle français. Parmi ceux-ci, une nette dominance de chevaux nés en Normandie. La consécration fut apportée en 1964 lorsque Pierre Jonquières d'Oriola gagna la Médaille d'Or des Jeux Olympiques de Tokyo sur « Lutteur », né à Camembert (Orne).

Le développement des Sociétés Hippiques lié à leur démocratisation peut laisser espérer un avenir très favorable à cet élevage de qualité. Actuellement la production de « chevaux tout venant » est plutôt insuffisante par rapport à la demande alors que les sujets de classe ne manquent pas. Appuyé sur la sélection avisée des Haras Uationaux, stimulé par les concours en tête desquels se place celui de la Foire de Caen qui

(2) La proportion tombe de moitié environ si on compte les poulains nés d'étalons arabes ou anglo-arabes.

(3) D'après *L'Information Hippique*, janvier 1966.

fait loi dans l'élite nationale et mondiale, l'élevage de selle normand atteint un degré de qualité très élevé, ce qui constitue sans doute la meilleure garantie d'avenir. Sur ces bases, la vente d'un ou de plusieurs poulains, même à un taux modeste, représente une opération rentable pour les petits agriculteurs du Cotentin, de l'Avranchin et du Coutançais qui sont restés fidèles à cette tradition. En outre, la possibilité de faire naître un jour un champion exceptionnel et la joie de suivre les exploits des meilleurs produits donnent quelque sel au métier. Soutenue par des bénéfices très inégaux, la même passion du cheval anime le grand négociant et le modeste naisseur, les rendant en quelque sorte solidaires.

c) *L'étroitesse et les particularités du marché des chevaux de course.*

La vogue extraordinaire du jeu, et notamment du « Tiercé », répand actuellement une manne d'or sur l'élevage des chevaux de course. Cette activité, apparue en Normandie dans le courant du XIX^e^ siècle, ne cesse de se développer depuis quelques années sous des formes radicalement différentes de celles du cheval de selle.

Il existe deux types de chevaux de course. Les *trotteurs* sont des chevaux demi-sang destinés aux courses de trot « monté » ou « attelé » (4). Les pur-sang galopeurs participent à des courses plates ou à obstacles. La Basse-Normandie a toujours porté beaucoup d'intérêt, depuis la première moitié du XIX^e^ siècle, aux épreuves de trotteurs. A l'imitation de l'Angleterre, les premières courses au trot eurent lieu en France à Cherbourg (1836). Actuellement, l'hippodrome de Graignes (au sud de Carentan) jouit d'une réputation presque comparable à celle de Vincennes. Avec le succès grandissant de courses comme le Prix d'Amérique ou le Prix du Président de la République et les victoires remportées par les chevaux normands « Masina » (propriétaire H. Lévesque, Beuzeville-la-Bastille), « Ozo » (R. Massue, Villedieu-les-Poëles) « Oscar RL », « Roquépine » (H. Lévesque), le marché des trotteurs s'élargit pour prendre une importance nationale, voire internationale. Cependant, son organisation reste imparfaite dans une période de transition. Pendant très longtemps, en effet, les épreuves de trotteurs ont été considérées comme secondaires par l'aristocratie des courses. La production demeure dispersée : quelques haras dans le Pays d'Auge, certes ; de grands propriétaires-éleveurs d'origine régionale comme Henri Lévesque, le plus célèbre de tous ; mais aussi de nombreux petits éleveurs qui ne possèdent que quelques poulinières. La production excède la demande. Les prix, supérieurs à ceux des chevaux de selle, sont très éloignés des cours des pur-sang.

---

(4) Le « driver » de trot « attelé » se tient dans une voiture légère (le « sulky »), attelée au trotteur.

La Normandie (et, principalement, la Basse-Normandie) élève environ la moitié des trotteurs français, comme le montre le tableau ci-dessous :

Elevages de chevaux de course (1965)

Sources : évaluation d'après renseignements fournis par les Haras nationaux

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normand.	en % de la France
Poulinières type trotteurs	850	200	800	150	100	2.100	51
Poulinières type pur-sang	1.000	30	1.700	150	45	2.925	74
Total	1.850	230	2.500	300	145	5.025	

C'est dans ce domaine *du pur-sang* que l'élevage normand tient en France la place la plus éminente. Il s'inscrit parmi les plus importants et les plus célèbres des élevages mondiaux. Les trois-quarts environ des juments de pur-sang saillies en France stationnent dans des haras normands (4 000 juments saillies environ par saison de monte). Les caractères très particuliers de ce marché méritent de retenir plus longuement l'attention.

Les transactions portent sur un très petit nombre de sujets parmi lesquels certains atteignent des prix exceptionnellement élevés. En outre, elles entraînent une circulation de capitaux qui s'apparente beaucoup plus à celle des grandes industries des loisirs contemporains (théâtre, cinéma, hôtellerie, etc...) qu'au circuit agricole. L'élevage des chevaux de course se situe dans les campagnes normandes, mais les affaires qui l'animent s'affilient à celles du « Tout Paris » et du « Tout Deauville ». Trois types de transactions méritent cependant d'être rapidement étudiés.

Les ventes de saillies sont réalisées par les haras qui disposent des étalons les plus cotés. L'étude des élevages augerons a déjà permis d'analyser les qualités qui permettent de dégager les meilleurs sujets dans ce marché fort étroit et irrégulier. Chez les pur-sang, en France, 200 à 250 étalons privés font la monte chaque année. Chez les trotteurs, des animaux des haras nationaux viennent s'ajouter à quelques géniteurs privés. Selon les qualités du reproducteur, le prix de la saillie peut osciller de quelques milliers de francs à plus de trente mille (5). La présence continue de quelques étalons d'élite dans les trois grands haras Rothschild, Boussac et Dupré leur assure une véritable rente. Un sondage dans les pages publicitaires de la revue spécialisée « Courses et Elevage » met bien en évidence l'importance des haras normands sur ce marché des

(5) 32.000 F. pour les saillies d'Exbury au baron Guy de Rothschild.

saillies. Sur 50 annonces publicitaires, ainsi s'opère la répartition des étalons dont les qualités sont vantées sur papier glacé, avec photographie, arbre généalogique, prix remportés, et parfois coût de la saillie (6) :

Etalons stationnés	
En Normandie : 34	Hors Normandie : 16
Calvados 13	France 5
Manche 0	Etranger 11
Orne 17	(Grande-Bretagne, Etats-Unis,
Eure 3	Espagne, Argentine, Italie).
Seine-Maritime 1	

Les ventes des chevaux constituent un deuxième type de transaction. Elles peuvent porter sur des animaux très variés, juments poulinières, étalons, foals, chevaux à l'entraînement, mais 70 % des ventes concernent des « yearlings », c'est-à-dire des poulains de l'année (7). Les transactions s'effectuent dans un milieu très fermé où n'intervient qu'un petit nombre d'intermédiaires, une dizaine de marchands agréés qui résident tous à Paris. On doit distinguer deux formules de vente, l'une « à l'amiable », l'autre aux enchères. Les ventes de yearlings de Deauville (août et septembre) constituent incontestablement la plus importante des manifestations annuelles dans le domaine du commerce des chevaux de pur-sang. La valeur des transactions n'a pas cessé d'augmenter depuis

(6) Exemple : (d'après « Courses et Elevage », sept.-oct. 1965).

Haras d'Ecajeul, par Mézidon (Calvados), tél. 32 à Mesnil-Mauger
PUISSANT CHEF, alez. 1957
par Djefou et La Sirène par Astrophel
Appartenant à M. Henry Aubert.
A 2 ans, vainqueur du prix Boréalis (1.600 m).
A 3 ans, vainqueur du Prix La Force (2.000 m), du Prix de Chantilly (2.400 m), du Prix Royal Oak (3.000 m), du *Prix de l'Arc de Triomphe* (2.400 m, 3 l.).
A 4 ans, vainqueur du prix Jean Prat (3.100 m), du Prix du Cadran (4.000 m).
Gains totaux : 1.166.354 F. — Entrée au Haras en 1962.
S'adresser à M. J. Bara, au haras, ou à M. L. Bara, Villa Flagette, Chantilly (Oise).

(7) Tous les chiffres qui suivent sont extraits de « Courses et Elevage », sept., oct. et déc. 1965.

1957 (287 poulains vendus, valeur 3 385 650 F.) jusqu'à 1965 (438 ventes, 12 682 600 F.). Les prix moyens des produits vendus passent en 7 ans de 11 796 F. l'unité à 32 168 F. Le prix record de 1965 atteint 200 000 F. pour la pouliche « Valse de Vienne ». Les « yearlings » de Deauville (dont 10 % environ sont destinés à l'exportation, spécialement en Grande-Bretagne et en Italie) représentent, en 1965, 70 % environ du commerce français des chevaux de pur-sang.

La concentration des élevages et des chiffres d'affaires s'oppose ici naturellement à la dispersion des fermes poulinières de chevaux de selle. Les ventes de yearlings, en 1965, ont rapporté 5 970 000 F. aux 17 éleveurs les plus importants, soit un chiffre d'affaires supérieur à la totalité des ventes de poulains de selle en Normandie (environ 5 250 000 Francs.).

A titre d'exemple, les transactions opérées en 1964 par M. Chédeville, propriétaire du Haras du Tellier à Sévigny (Orne) (8) :

Ventes

P. Chédeville, 1964, d'après « les principales ventes aux enchères en France en 1964 », Courses et Elevage, mars-avril 1965

Nom	Sexe	Naissance	Acheteur	Prix
Lynchris	f	1963	C.H. Bariller	8.000
Alibi	m	1963	M. Clément	86.000
Raket	m	1963	A. Beaujean	95.000
Améthyste	f	1963	Agence Flying Fox	18.000
Pasha	m	1963	C. Descamps	100.000
Anglia	f	1958	P. Bloch	78.000
	Total ventes			385.000 F.

Une étude des transactions permet de classer les propriétaires en trois catégories : des amateurs de quelques années aux fortunes parfois brèves (entraîneurs, jockeys, artistes de théâtre et du cinéma, vedettes diverses, etc....) qui achètent afin de monter des écuries de course sans se soucier des prix ; de très grands haras (type Rothschild, Boussac, Dupré) qui alimentent les écuries les plus constantes dans le succès et qui réalisent quelques ventes en France et à l'Etranger ; des haras moyens

(8) *Ibid.* M. Chédeville vient au troisième rang des vendeurs de yearlings en 1965 (à la valeur totale).

(type Chédeville) qui vendent une partie importante de leurs produits à d'autres propriétaires.

Au total, les 2 900 juments en service dans les haras de pur-sang en Normandie font naître quelque 2 000 poulains (70 % de taux de fertilité moyen) qui représentent un produit approximatif de 40 000 000 de Francs. Les naissances de demi-sang trotteurs peuvent être évaluées à 1 400 poulains, soit un produit de l'ordre de 15 000 000 F.

Mais le gain ultime de ces élevages s'acquiert à l'issue des *courses* (9). En 1964, dans le domaine des courses plates, le plus important de tous, 659 éleveurs se sont partagés 4 994 706 F. en primes, et 1 245 propriétaires (qui se confondent en partie avec les éleveurs) ont reçu 64 101 193 Francs. Fait remarquable, 57 éleveurs groupent 63 % des primes, et 70 propriétaires 59 % des prix distribués. La statistique du premier classé parmi les éleveurs et les propriétaires est plus éloquente encore :

Statistique du premier classé

Année	Eleveurs	Primes reçues	Propriétaires	Prix reçus
1954	M. Boussac	63.432 F.	M. Boussac	596.494 F.
1955	M. Boussac	70.245	M. Boussac	644.273
1956	M. Boussac	101.802	M. Boussac	980.137
1957	F. Dupré	84.305	Aly Kan	770.809
1958	F. Dupré	85.718	F. Dupré	1.430.606
1959	F. Dupré	68.411	Aly Khan	2.170.460
1960	F. Dupré	83.556	SS Agha Khan	2.215.632
1961	F. Dupré	158.231	F. Dupré	1.690.638
1962	F. Dupré	205.907	F. Dupré	2.880.115
1963	G. de Rothschild	293.500	F. Dupré	3.404.380
1964	G. de Rothschild	288.065	G. de Rothschild	2.945.336

On peut donc affirmer que la majorité des gains se trouvent concentrés dans une cinquantaine d'écuries parmi lesquelles dominent les trois grands élevages normands de Meautry (G. de Rothschild), de Pont-d'Ouilly (F. Dupré) et de Fresnay-le-Buffard (M. Boussac). Le hasard du sport s'atténue dans les grandes écuries qui en disposant des meilleures souches et des meilleurs étalons sont assurées de renouveler régulièrement leurs cracks.

Ainsi s'affirme la vitalité d'ensemble de l'élevage du cheval de sport en Normandie qui fait naître quelque 60 % des chevaux de selle

(9) D'après « Courses et Elevage », mars-avril 1965.

français, 50 % des demi-sang trotteurs, 75 % des pur-sang. La vogue des sports hippiques assure actuellement de larges débouchés à cet élevage sur des marchés où les haras et fermes normandes ,les marchands de Caen et de Falaise, les ventes de Deauville occupent des positions prépondérantes. La recherche des produits exceptionnels conduit naturellement, dans un volume de transactions très étroit, à des surenchères qui aboutissent à une très large échelle de prix. Il faut souligner cependant les structures radicalement différentes du marché des chevaux de selle et de celui des pur-sang. Le premier s'appuie sur une assez large base, de souche paysanne, et le contrôle des Haras ainsi que la conscience professionnelle des marchands tendent à lui assurer une certaine régularité. L'élevage des pur-sang, tout au contraire, n'est démocratique que par les sources qui l'alimentent, c'est-à-dire par le jeu des millions hebdomadaires de parieurs ; tandis que l'irrégularité des gains fascine le peuple, la régularité des victoires alimente la trésorerie de quelques grandes écuries qui exploitent avec beaucoup d'élégance, de méthode et de talent cette forme parasitaire de loisir.

2°) Le marché des bovins de sélection.

Les bovins normands de sélection, c'est-à-dire l'ensemble des animaux inscrits au Herd-Book de la race, ne représentent guère plus de 1,1 % du cheptel des cinq départements. Néanmoins, les élevages spécialisés dans la sélection jouent un rôle beaucoup plus important que ce très faible rapport ne le laisserait supposer, tant à l'intérieur de la Normandie, que dans l'aire d'extension de la race normande qui avec un effectif total de quatre millions et demi de bêtes réparties dans une cinquantaine de départements se classe toujours en tête des races bovines françaises. En effet, en fournissant aux autres éleveurs les reproducteurs dont ils ont besoin, soit par des ventes directes, soit par l'intermédiaire de l'insémination artificielle, le travail d'un très petit nombre de personnes (moins de 2 000 en Normandie) influence la sélection de toute la race. Or, une question capitale, depuis la création du Herd-Book Normand (H.B.N.) en 1883 jusqu'à ces toutes dernières années, n'a jamais été nettement tranchée : les élevages de sélection doivent-ils constituer *un service* travaillant dans l'intérêt de tous les agriculteurs, ou bien ont-ils pour but de défendre *le privilège commercial* d'une très petite minorité ? L'évolution du marché des animaux d'élite, liée à celle des techniques de sélection et de reproduction, a influencé profondément l'élevage normand tout entier. Avant d'en entreprendre l'étude, il convient de rappeler par un tableau départemental la répartition des élevages de sélection inscrits au H.B.N.

TABLEAU 29

Elevages et animaux inscrits au Herd-Book Normand (30 juin 1965)

	Eleveurs	Animaux	Nombre moyen d'animaux par élevage
Normandie :			
Calvados	186	3.341	18
Manche	658	10.551	16
Orne	444	4.991	11
Eure	83	1.885	23
Seine-Mme	296	7.358	25
Total	1.667	28.126	17
Hors Normandie :			
Bretagne			
Ille-et-Vilaine ...	116	1.775	
Côtes-du-Nord ..	51	355	
Finistère	83	515	
Morbihan	33	146	
Total	283	2.791	
Pays de la Loire			
Loire-Atlantique.	81	749	
Maine-et-Loire ..	25	236	
Mayenne	385	2.320	
Sarthe	77	922	
Vendée	20	255	
Total	588	4.482	
Total France	2.842	38.396	

Autres départements ayant plus de 100 b. inscrites

	Eleveurs	Animaux
Indre-et-Loire ...	23	286
Eure-et-Loir	50	391
Seine-et-Oise	7	143
Aisne	34	562
Somme	3	121
Deux-Sèvres	18	196
Charente-Maritime.	10	194
Yonne	16	102
Dordogne	50	302
Lot-et-Garonne ...	36	178
Autres départements	57	522

a) *Le marché traditionnel*

Avant l'apparition et le développement de l'insémination artificielle au cours des années 1950-60, trois séries d'institutions régirent le marché des animaux d'élite que contrôlaient les grands éleveurs du Cotentin et de la Seine-Maritime ; le Herd-Book normand, les foires et concours, les ventes aux enchères de reproducteurs.

Le Herd-Book Normand (H.B.N.), créé en 1883, a des origines aristocratiques. Le premier, en 1847 au cours d'un Congrès de l'Association Normande tenue à Carentan, le comte de Kergolay lançait l'idée « d'une sorte de Herd-Book ». Un éleveur du Bessin, M. Barbey, devait aussitôt appuyer cette proposition. Celle-ci fut favorablement accueillie dans les milieux de l'Association Normande où les grands propriétaires s'inspiraient volontiers des exemples anglais. Mais l'intermède des croisements avec les Durham, et des querelles régionales ou personnelles retardèrent l'aboutissement du projet. Finalement, c'est à l'initiative du Préfet du Calvados, Henri-Charles Monod, et du Doyen de la Faculté des Sciences

de Caen, Morière, président de la société d'Agriculture de Caen, actif secrétaire de l'Association Normande, que fut fondé le Herd-Book Normand. Au cours de la première séance, le département de la Manche n'était pas représenté. Ainsi apparaissaient, dès l'origine, quelques-uns des aspects fondamentaux du H.B.N. Trois types d'animateurs : de grands propriétaires, des éleveurs ayant la passion du métier, et de hauts fonctionnaires que remplacèrent plus tard des techniciens. En toile de fond, des querelles régionales, des rivalités personnelles. Sur un exemplaire du premier bulletin du H.B.N. (paru en 1884), une main anonyme a écrit en marge du nom d'un des fondateurs : « le ver dans le fruit ».

Théoriquement, le Herd-Book ne joue aucun rôle commercial. Cet état-civil des meilleurs élevages comprend actuellement un « Livre des Jeunes », un « Livre d'incription au titre de l'origine », un « Livre d'inscription au titre initial » fermé pour les mâles depuis 1950, un « Livre de filiations » (9). Le mode de tenue des Livres a varié depuis les origines. Mais, il semble inutile d'entrer dans le dédale des détails techniques pour retenir ce fait capital : le Herd-Book forme une société assez fermée qui oriente toute la sélection de la race. Peu à peu, les fonctionnaires s'effacèrent et en 1920 le Préfet du Calvados cessa de présider l'Assemblée. Les grands éleveurs, spécialement ceux du Cotentin et du Val de Saire (surtout avant 1914) et ceux du Pays de Caux (surtout entre les deux guerres) devinrent les maîtres du H.B.N. Or, pour eux, la sélection n'est pas seulement un service et un art, mais aussi naturellement un commerce. Le Herd-Book apparaît donc comme un organisme permettant de favoriser la sélection en suivant la généalogie des meilleurs bovins, mais aussi comme une société de commerçants solidaires destinée à donner des « papiers », c'est-à-dire une garantie de qualité, à leurs produits. La deuxième tendance aboutit à bien des complaisances dans le domaine de la sélection, notamment entre les deux guerres, cette période que Sarrazin appelle celle « des Délices de Capoue » (10).

---

(9) D'après Bulletin du H.B.N., plaquette spéciale de présentation, s.d. « *Livre des Jeunes* » où sont inscrits tous les produits issus de père et mère inscrits au Livre Généalogique, et dont les déclarations ont été faites selon le règlement.

« *Livre d'inscription au titre de l'origine* » ou « *Livre généalogique* » comprend tous les animaux ayant figuré sur le Livre des jeunes et ayant satisfait aux conditions de confirmation.

« *Livre d'inscription à titre initial* », fermé pour les mâles depuis 1950, toujours ouvert pour les femelles.

« *Livre des filiations* », ouvert en 1958 — peuvent y être inscrites toutes les femelles issues d'un père inscrit et d'une mère non inscrite mais soumise au contrôle laitier.

(10) Sarrazin, 405, 1962.

Les Concours, autre institution fondamentale dans le commerce des bêtes de sélection, permettent de classer les éleveurs et d'établir les réputations. Ils sont hiérarchisés, depuis les concours régionaux, spécialement nombreux dans le Cotentin (par exemple, la Chandeleur de Montebourg) jusqu'au grand concours de la Foire de Caen en septembre (le « Spécial »), et enfin le Concours Général de Paris qui se tient à la fin de l'hiver. Le mode de cotation n'a cessé d'évoluer en se perfectionnant. Le contrôle laitier, les performances des ascendants et des collatéraux, la conformation pour la boucherie, les performances de la descendance même, y jouent maintenant un rôle prépondérant. Mais il n'en fut pas toujours ainsi. Les « caractères de race » et la forme de la tête bénéficient encore d'un fort coefficient (4/20) dans les tables de cotation. Et ces signes extérieurs, d'une faible valeur par rapport aux qualités économiques, jouèrent un rôle beaucoup plus important dans les concours de jadis. Les grands éleveurs furent amenés à soigner cet aspect, particulièrement « payant » dans les Concours. Leur sélection s'orienta surtout dans cette direction. Sans trop se soucier des performances économiques, ils devinrent, surtout entre les deux guerres, les hommes des « bêtes à concours ».

Le Herd-Book et les concours donnent des « papiers ». Pour vendre les animaux, deux systèmes prévalurent pendant longtemps : les foires qui prédominaient dans le Cotentin ; les ventes aux enchères à la ferme dans les grands élevages du Pays de Caux.

Les foires, pour le commerce de bêtes quelles qu'elles soient, appartiennent à la tradition du Cotentin et de l'ensemble du département de la Manche. Les élevages de sélection apparus dans le courant du XIX^e^ siècle n'échappèrent pas à cette règle, et c'est sur les foires de Saint-Lô, de Périers, de Bricquebec, de Carentan et de Montebourg que les éleveurs spécialisés allèrent naturellement vendre leurs produits.

Bien située entre le Val de Saire et le Cotentin, au cœur du berceau de la race, la foire Chandeleur de Montebourg ou « Grande Chandeleur » occupe sans conteste une place privélégiée parmi les « foires à taureaux ». Elle fut créée après la guerre de 1914 alors que la sélection normande traversait une période dorée. La réunion dure pendant deux jours, au début de février. Elle s'ouvre par un « Concours-Foire » interrégional qui distibue des prix dans 6 catégories de taureaux et 7 catégories de femelles. Elle se poursuit, le lendemain, par une foire qui groupe encore quelque 2 500 bovins en 1965, parmi lesquels un petit nombre de taureaux, inscrits au H.B.N. ou non. Les « bétaillères » apparaissent très tôt, vers 2 heures du matin, dans les rues de la petite ville qu'envahit peu à peu une foule d'acheteurs venus d'une quarantaine de départements.

Comme les autres bêtes, les taureaux se vendent par marchandage

amiable, soit après de longues discussions si le marché est lourd, soit au contraire très rapidement s'il faut devancer une foule pressante d'amateurs. Les transactions s'opèrent en fonction de la conjoncture, du nombre des acheteurs, et, du côté des vendeurs, de leur réputation, de leurs « papiers » et de la présentation extérieure des animaux. Un bref compte-rendu de la presse régionale donne une idée de l'ambiance : « Montebourg, 2 février (foire Chandeleur). La Grande Chandeleur groupa plus de 2 000 animaux ; les marchands vinrent nombreux de départements normands ; le commerce fut très actif et facilité par la présence d'acheteurs venus de plus de quarante départements.... Amouillantes : bonnes, assez chères et recherchées... Taureaux : effectif moins important que d'habitude ; négociations plus suivies ; bons reproducteurs racés, 1 650-1 950 ; ceux de bon commerce autour de 1 500 ; communs 1 000-1 300 ; sujets petits et médiocres, 850-1 050... » (11).

Maintenant, les taureaux se commercialisent par d'autres voies. Ils disparaissent des foires, mais celles-ci ont joué un très grand rôle dans le négoce des reproducteurs de la Manche des origines jusqu'à une époque toute récente. Lieux de rencontre et de transactions entre un petit nombre de sélectionneurs à la réputation bien établie et une foule d'éleveurs venue de toutes les régions de l'aire d'extension de la race, elles ont permis toutes les complaisances. Le commerce de foire doit juger rapidement, selon « le flair » et la ruse, d'après les qualités extérieures plus que par les performances réelles. De plus, pendant très longtemps, les demandes abondantes facilitèrent la fluidité des transactions pour le plus grand profit des sélectionneurs. Une telle pratique commerciale ne devait pas permettre d'asseoir définitivement les qualités de la race. Trop liées à l'art du maquignonnage, les ventes en foire facilitèrent la diffusion d'animaux médiocres qui n'avaient pour eux que la réputation des étables où ils étaient nés ou leur bonne présentation du moment. Leur sang mêlé à celui des grands géniteurs donne à la race normande son principal défaut : l'hétérogénéité.

Après quelques hésitations, les grands éleveurs de Haute-Normandie adoptèrent la race cotentine à la fin du XIX^e^ siècle, et le Pays de Caux devint rapidement le deuxième « berceau de race » de la vache normande. Moins marqués par les mentalités traditionnelles du commerce de foire, les sélectionneurs du Caux adoptèrent un nouveau mode de vente : *les enchères publiques.*

R. Musset a déjà décrit les principaux modes d'enchères publiques pour la vente des reproducteurs cauchois (12) : les unes s'effectuent dans

(11) *Paris-Normandie,* 4 février 1964.

(12) Musset, 324, 1957.

de gros bourgs, et notamment à Yvetôt, où, les premiers, les frères Lavoinne commercialisèrent les produits de leurs élevages ; les autres dans la cour même des plus importants éleveurs. Certaines groupent les produits de plusieurs agriculteurs (ventes groupées). La grande époque des ventes aux enchères dans le Caux se place entre 1945 et 1960. En 1956, après avoir essayé d'établir un calendrier des manifestations, l'Association des Eleveurs de Seine-Maritime réunit toutes les ventes groupées à Buchy et à Yvetôt, les enchères à la ferme conservant leur autonomie.

Cette activité a beaucoup diminué. Un des plus grands élevages cauchois, celui des frères Lange à Beuzeville-la-Guérard maintient encore cette coutume que décrit fidèlement un compte rendu de presse (13) : « Plusieurs centaines d'éleveurs, venus des quatre coins de la Normandie et même des départements du Pas-de-Calais et de la Somme, se pressaient hier après-midi dans la cour du domaine de Rougemont à Beuzeville-la-Guérard pour assister à la vente aux enchères publiques de reproducteurs normands sélectionnés, organisée pour la trente-troisième fois par les frères Lange. Non seulement les vingt-sept taureaux inscrits au catalogue furent effectivement présentés et vendus... Le taureau « Vair », vendu 3 500 F. à M. Dumesnil-Tanguy, d'Agneuville (Somme) atteignit la plus forte cote... La moyenne de vente s'établissant à 2 285 Francs... Les enchères, chaleureusement soutenues de la voix par Me Picot, greffier à Ourville-en-Caux, assisté de son fils Michel, et de Me Jumeau, huissier à Valmont, se succèdérent à bon train, en présence de M. René Sauger, ingénieur général de l'Agriculture, Jacques Lepicard président du Herd-Book Normand... En à peine trois heures, le lot a été dispersé au feu des enchères, dont l'intérêt empêche les spectateurs de souffrir trop des rigueurs de la température ».

Cette organisation du marché des reproducteurs représente un incontestable progrès sur la vieille pratique des foires. Parallèlement à ce mode de vente, en effet, les grands éleveurs cauchois adoptèrent très tôt le contrôle laitier, fondé dès 1907 à l'initiative des Lange et réorganisé en 1920 par les Lavoinne. Aussi, avant les ventes des reproducteurs, les acheteurs éventuels pouvaient-ils disposer d'un catalogue des animaux établissant le palmarès des performances laitières de leur ascendance. Une étude du H.B.N. (14) montre que la clientèle fut très sensible à cette cotation et une corrélation s'établit entre le prix des animaux vendus aux enchères et les performances laitières-beurrières de leurs mères. Par jeu, les spécialistes du H.B.N. purent même établir à l'avance le prix

(13) D'après *Paris-Normandie* (rédaction d'Yvetot) 1964.

(14) Bulletin du H.B.N., mai 1953.

moyen qu'obtiendrait une vente des frères Lange en la calculant d'après le catalogue des reproducteurs présentés. Cette technique commerciale imposée par le réalisme et la compétence des Cauchois aboutit à un mode de classement des animaux d'élite beaucoup plus rigoureux que celle des vieilles ventes en foire, et par conséquent à une *amélioration de la sélection.* Il fallut attendre 1946 pour que le Herd-Book imposât le Contrôle laitier à tous les animaux inscrits. Le Pays de Caux avait déjà pris une avance dans la rigueur de la sélection qu'il conserve encore, tendant ainsi à se substituer au Cotentin comme région pilote de l'élevage normand.

Les enchères firent donc accomplir un progrès technique incontestable. De même, la pratique commerciale apparut beaucoup plus juste que celle des foires. Elle fut très favorable aux vendeurs tant que le marché des taureaux fut très largement ouvert, c'est-à-dire avant l'introduction de l'insémination artificielle. En 1953, un échantillon de 26 éleveurs vendaient 246 sujets de un an au prix moyen très élevé de 198 400 F. (anciens). C'était alors l'âge d'or des ventes aux enchères (14).

b) *Les services contemporains et la stabilisation du marché.*

Le marché traditionnel des reproducteurs, sur les foires comme dans les ventes aux enchères publiques, se caractérisait par l'irrégularité assez prononcée des cours qui tenait à la conjoncture économique et aux variations de qualité des élevages. En un premier temps, le développement de l'insémination artificielle accentua cette tendance jusqu'à l'absurde. Depuis deux ans, de nouvelles orientations aboutissent à la transformation de la notion même de marché, celui-ci devenant de plus en plus un service régularisé. Mais la mutation s'est effectuée dans les douleurs d'une révision déchirante et de lourdes séquelles du passé demeurent.

L'insémination artificielle apparut en France aux lisières de la Normandie, à la Loupe dans le Perche, où s'installa le premier centre en 1946. Celui-ci fut tranféré en 1952 à Laigle dans l'Orne. Plusieurs centres fonctionnent maintenant, parmi lesquels les importantes stations de Laigle (Orne), Bosc-Bérenger (Seine-Maritime), Troarn (Calvados), Ste-Mère-Eglise (Manche), etc... Après une période difficile (1946-60), cette technique tend à se généraliser en Normandie. En 1962, 55 % des vaches normandes furent fécondées par insémination artificielle et la proportion atteint 65 % en 1964. La répartition des centres normands s'établit ainsi :

TABLEAU 30

L'insémination artificielle en Normandie (1964)

Organisme d'Insémination	C. I. A.	Taureaux normands	Insémina-tions premières	Autres races en service
Coopératives d'utilisateurs				
Union des Coop. pour l'amélioration de l'élevage en Normandie (U.C.A.E.N.)	Brécey (Manche)		88.039	FFPN
	Ste-Marie-du-Mont (id.)	38	34.396	J
	Troarn (Calvados)		82.443	
Autres coopératives indépendantes.	Lisieux (Calvados)		34.317	Ch-FFPN-J
(semence fournie par Laigle)	Laigle (Orne)	36	171.219	Ch-FFPN
(id.)	Vimoutiers (Orne)		3.265	
	Broglie (Eure)		13.165	
	Bosc-Bérenger (S.-Mme)	39	125.180	FFPN
Total		124	552.024	
Coopératives d'éleveurs-sélectionneurs.				
(début de fonctionnement)	Réville (Manche)	31	73.210	
	Fauville (Seine-Mme)	5	(200)	
Total		36	73.500	
Entreprise privée.	Neufchâtel (Seine-Mme)		7.994	
Total général		160	633.518	
soit, environ, en % du troupeau laitier			65	

Sigles des races : F.F.P.N. Française Frisonne Pie Noire — Ch. Charolaise — J. Jersiaise
cf, carte de répartition des C.I.A., Atlas de Normandie, annexe carte D 8.

Répartition approximative des taureaux normands

	Calvados	Manche	Orne	Seine-Mme	Eure	Normandie
Total (1963)	2.500	2.500	2.200	4.000	2.000	13.200
Inscrits HBN (1965)	435	1.410	696	1.141	170	3.852

Le développement de l'insémination artificielle bouleversa complètement le marché des reproducteurs. Pour acquérir les meilleurs taureaux, les Centres d'Insémination n'hésitèrent pas à proposer des prix encore jamais atteints. Ainsi, pendant la saison 1961-62 : « Quimper » à M. Denis, de Contremoulins (Seine-Maritime) acquis pour 73 000 F. par le C.I.A. de Créhen (Côtes du Nord), « Raton » acheté par le C.I.A. de Bosc-Bérenger pour le même prix à M. François Lange, « Molvedo » à un éleveur de l'Eure-et-Loir, M. Michel Rey, acquis pour 75 000 F. par le C.I.A. de Bosc-Bérenger, « Uranus » enfin acheté 82 000 F. par

FIGURE 1. — Pays d'Auge - Haras de pur-sang (Ecurie Rothschild)
(cliché Maison du Paysan)

FIGURE 1 bis. — Cotentin - Jument poulinière et son poulain demi-sang
(cliché A. Frémont)

FIGURE 2. — Pays de Caux. Vente aux enchères à la ferme de taureaux normands. La tradition

(cliché « Paris-Normandie »)

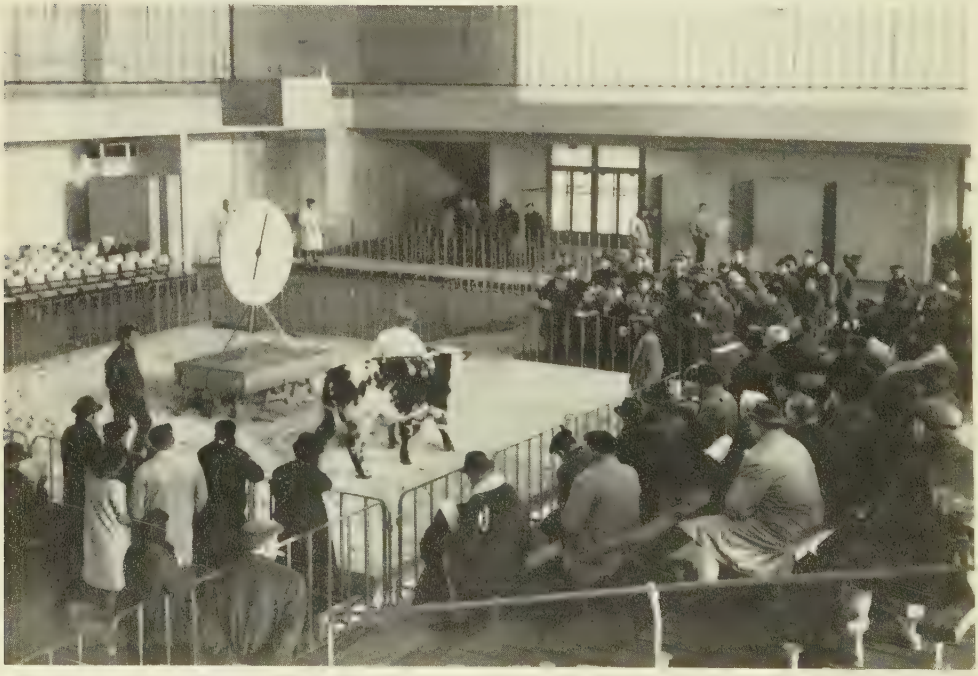


FIGURE 2 bis. — Yvetot. Vente aux enchères descendantes de taureaux normands. Nouvelles méthodes

(cliché « Paris-Normandie »)

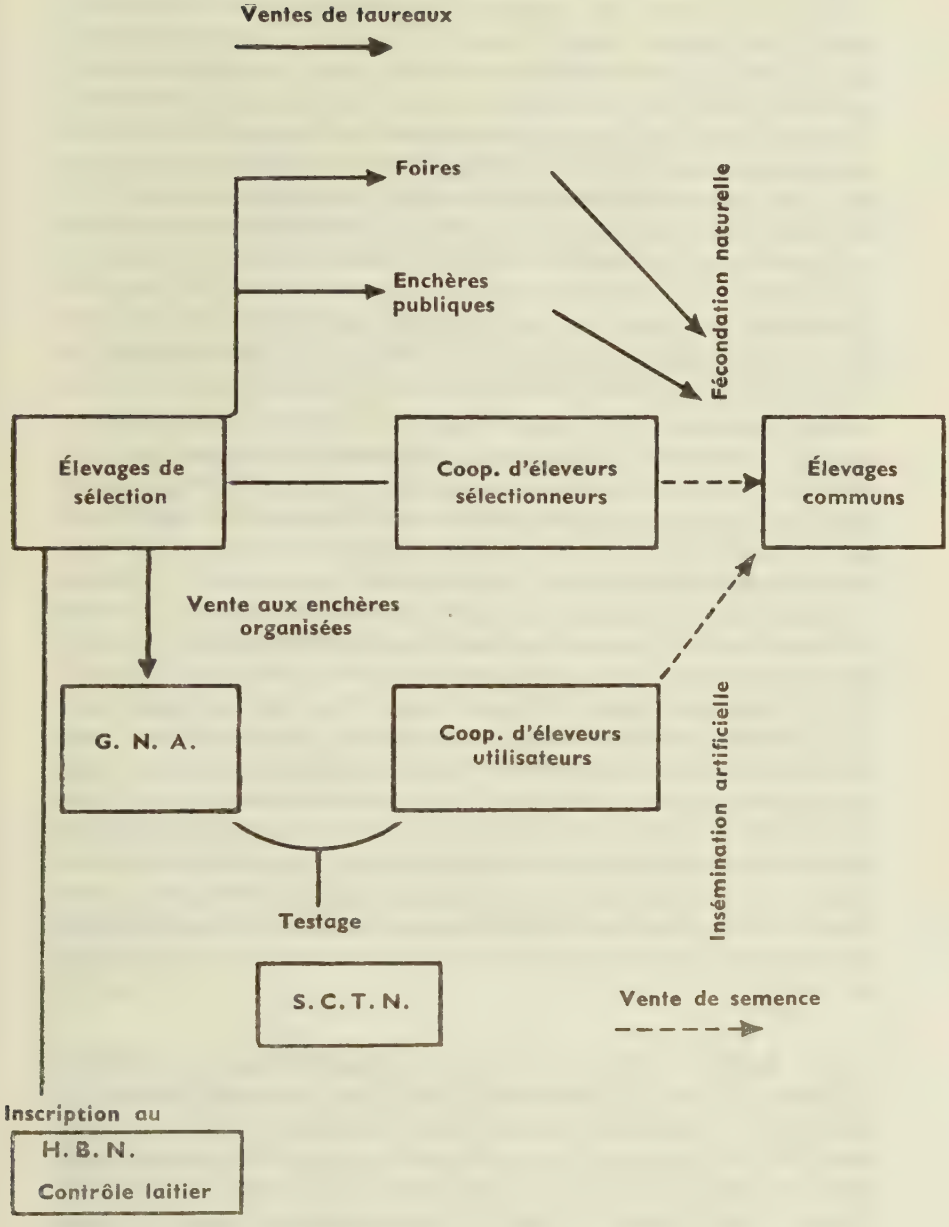


Figure 79. — Schéma de l'organisation du marché des reproducteurs bovins

le C.I.A. de Laigle à M. Roberge, de Montérolier (S-Mme) et issu d'un taureau de F. Lange (15).

Cette énumération fait apparaître quelques-unes des nouvelles tendances : les prix très élevés pratiqués pour un petit nombre de grands sujets, le rôle d'acheteur des centres d'insémination, l'apparition de quelques grands élevages en dehors même de la Normandie (Bretagne, Mayenne, Eure-et-Loir) que représente fort bien le nom de Michel Rey. Parallèlement, les méthodes commerciales évoluent, les enchères à la ferme ou les ventes groupées dans les bourgs se maintiennent en Seine-Maritime, mais les techniques se modifient par l'introduction du cadran et des enchères à la baisse (Yvetot, 1962) ; dans la Manche le commerce se perfectionne, la pratique du catalogue de vente se généralise, les sélectionneurs se groupent au cours de réunions spécialisées, indépendantes des foires, pour vendre à l'amiable ou aux enchères leurs produits (par exemple, les éleveurs du Coutançais et du Val de Soulle).

Mais c'est au moment même où il atteint ses cotes les plus élevées et que ses techniques se stabilisent que le commerce des reproducteurs se détériore profondément à la base. L'insémination artificielle, en effet, rétrécit brusquement un marché qui l'était déjà beaucoup. Les Centres surenchérissent sur les animaux les plus remarquables, mais ils tarissent les ventes des sujets moyens et médiocres qui ne trouvent plus preneurs auprès des éleveurs particuliers. Tandis que les premiers atteignent des prix exceptionnels, la cote des seconds ne cesse de diminuer. En 1953, François Lange réalisait un prix moyen de vente de 242 000 F. (anciens). En 1964 celui-ci atteint 2 285 F. et en 1963 il n'avait pas dépassé 1 190 (nouveaux). Compte tenu de l'évolution générale des prix, cette évolution des cours constitue une très grave dégradation. Si elle s'était maintenue, cette tendance aurait dû normalement conduire à l'accentuation définitive d'un vieux phénomène : la concentration des élevages de sélection au profit des grandes étables qui possèdent les meilleurs sangs et l'élimination des petits sélectionneurs. A la limite, les Centres d'Insémination, coopératives d'utilisateurs, se seraient trouvés face à face avec une poignée de très grands éleveurs. En fait, le conflit ne fut pas évité.

Afin de ne pas se concurrencer dans les surenchères, les Centres d'Insémination créèrent le *Groupement National Agricole des Centres d'insémination* utilisateurs de taureaux normands (G.N.A.). Mieux, s'efforçant d'obtenir des garanties supplémentaires de qualité pour les géniteurs, ils contribuèrent au développement d'un *centre de testage,* la Société Mutuelle pour le Choix et l'étude de descendance des taureaux Normands (S.C.T.N.). M. Lefebvre, ingénieur agronome, secrétaire général du H-B-N, avait le premier posé le délicat problème de la sélection

(15) D'après *Paris-Normandie,* novembre 1962.

des taureaux d'élite en recommandant dès 1949 que leur choix fût déterminé non plus seulement par leur ascendance mais aussi par le contrôle des qualités de leur descendance, c'est-à-dire par le testage (déjà pratiqué au Danemark, aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne). L'activité de la Société de testage resta très réduite de 1952 à 1957 (moins de 30 taureaux testés par an) mais elle se développa à partir de cette date lorsque les Centres d'Insémination se rendirent compte de l'importance de ce contrôle de la sélection. En 1965-66, la S.C.T.N. doit tester un minimum de 100 taureaux. Deux lois de 1964 consacrent l'importance du testage en imposant aux C.I.A. l'utilisation d'une proportion croissante de taureaux testés : 10 % des effectifs en 1965, 30 % en 1968, 50 % en 1973.

En fait, au cours des années 1960-65, la sélection normande parvient à un tournant de son histoire. Techniquement, elle abandonne les méthodes empiriques pour adopter des tests de contrôle scientifique particulièrement sévères. Le testage représente une révolution technique aussi importante que celle de l'insémination artificielle. Les taureaux doivent subir une série d'examens rigoureux. Un premier tri sélectionne parmi les quelque 2 700 taureaux qui naissent chaque année dans les étables inscrites au H-B-N. un lot de 1 000 à 1 500 taureaux choisis pour les qualités laitières de leur ascendance et pour leur conformation. A 8, 10 et 12 mois, ils subissent trois examens de conformation qui ramènent le lot à 350-400 sujets environ. Puis intervient une étude systématique de la famille, ascendants et collatéraux, sur 2 générations, appuyée notamment sur une connaissance scientifiquement établie des souches femelles. Restent après ce dernier examen 150 taureaux environ qui, après avoir été vendus aux Centres d'Insémination, sont soumis au testage proprement dit. Ceux-ci inséminent 350 vaches réparties dans des étables pratiquant le contrôle laitier et qui ont passé des contrats de testage avec les C.I.A. La comparaison des résultats obtenus par les produits des taureaux testés et ceux des autres étables contrôlées mais soumises à des taureaux ordinaires permettent d'établir avec sûreté l'efficacité de géniteur des taureaux examinés. L'opération coûte 28 000 F. par reproducteur.

L'utilisation de ces nouvelles méthodes provoque de violents remous au sein du vénérable Herd-Book Normand. Les représentants des élevages traditionnels s'y heurtent à l'influence grandissante des techniciens, des Centres d'Insémination, et aussi des éleveurs spécialisés des départements extérieurs à la Normandie, le plus souvent au milieu d'une grande confusion. Pour commercialiser leurs produits, les éleveurs s'étaient déjà associés au sein de *Bureaux de vente coopératifs*. Une Union des Bureaux de vente regroupe les bureaux départementaux, à l'exception de celui de la Manche resté autonome (5 bureaux en Normandie, 3 à l'extérieur, Mayenne, Sarthe, Aisne). Mais la réaction la plus vigoureuse des éleveurs

traditionnels se manifeste par la création de coopératives d'insémination artificielle d'un nouveau type, où les taureaux restent la propriété d'un petit nombre de sélectionneurs alors que les saillies sont vendues à des utilisateurs très nombreux. Ainsi, s'établirent la Coopérative de Réville, animée par les Noël et les Duvernois du Val de Saire, et celle de Fauville-en-Caux, fondée par les Lange. Elles tendent à créer un deuxième réseau d'insémination artificielle parallèlement à celui des anciens centres qui sont des coopératives d'utilisateurs.

Une mutation très profonde affecte donc actuellement les techniques de sélection au milieu d'une assez grande anarchie des institutions. Parallèlement le marché a beaucoup évolué. Les ventes individuelles apparaissent de plus en plus comme des pratiques dépassées que seules peuvent encore se permettre les plus remarquables des élevages traditionnels (Lange et Denis en Seine-Maritime font encore des ventes à la ferme).

L'essentiel des transactions passe par les Bureaux de Vente et les Centres d'Insémination artificielle (première formule) sont devenus les principaux acheteurs. Annuellement, 150 taureaux environ sont présentés par les Bureaux de vente au choix du Groupement des Centres d'Insémination. Une commission paritaire établit pour chaque taureau un « prix-estimation » (entre 5 000 et 15 000 F.). Chaque Centre d'Insémination dispose d'un quota de points qu'il répartit sur les taureaux, les uns au-dessus du taux d'estimation, les autres en-dessous (par enchère descendante). Les Bureaux de Vente versent une compensation forfaitaire de 4 000 F. aux éleveurs des taureaux qui n'ont pas trouvé preneurs. Les taureaux acquis sont testés. Les éleveurs de ceux qui ont dépassé le « prix-estimation » touchent, dès la vente, le montant total de la transaction. En outre, ils reçoivent quelques primes lorsque vêlent les premières filles des taureaux. Les éleveurs qui ont vendu des taureaux en-dessous du « prix-estimation » perçoivent la différence entre celui-ci et le prix de vente réel lorsque les reproducteurs sont mis en service, et, en outre, des primes lors du vêlage des filles.

Le marché des taureaux s'est donc rétréci à l'extrême et les prix se sont stabilisés autour de 10 000 F. L'augmentation des besoins des C.I.A. et de la Société de testage ne dépasseront pas 200 taureaux dans les prochaines années. Dans ces conditions, les éleveurs-sélectionneurs doivent orienter leurs efforts vers des activités plus classiques, mais peut-être aussi plus profitables à long terme pour l'ensemble de l'élevage : production laitière, production de viande, vente de femelles dont le marché tend à s'élargir (500 vendues annuellement par les bureaux de vente normands, dont 400 amouillantes). Parallèlement, le Herd-Book normand, après une prise de conscience difficile, s'efforce d'élargir son action par l'intermédiaire des Livres Zootechniques décentralisés dans les Maisons de l'Elevage des départements ; il collabore avec les Bureaux de Vente et

la Société de Testage en fournissant la documentation nécessaire à l'étude des généalogies.

A l'exception d'un infime minorité qui se rétrécit chaque année, les éleveurs individuels n'ont plus la possibilité, à cause du progrès des techniques, de consentir tous les investissements, intellectuels et matériels, nécessaires à la sélection moderne. Inversement, ils ne peuvent plus espérer de la vente de leurs meilleurs géniteurs qu'une sorte de prime exceptionnelle venant récompenser certaines années les qualités de leurs élevages (150 élus par an). Prise en charge par des organismes collectifs — les Centres d'Insémination, la Société de Testage, les Bureaux de Vente, le Herd-Book — la sélection normande cesse d'être un marché pour devenir enfin un service.

II. LES MARCHES DES ELEVAGES SECONDAIRES

Les ânes et les chèvres ne jouent pas un rôle assez important en Normandie pour mériter une étude particulière. Les chèvres (au nombre de 15 000 environ, dont 12 000 en Basse-Normandie) broutent les herbes folles des talus. Les cinq départements normands comptent aussi quelque 10 000 ânes qui constituent 20 % du troupeau français. Particulièrement nombreux dans les régions laitières traditionnelles (9 400 ânes dans les seuls départements du Calvados et de la Manche) les « bourris» (16), bâtés ou attelés à de petites carrioles, rendent de grands services pendant l'été pour transporter les produits de la traite des herbages aux corps de ferme. Modeste appoint de ressources autoconsommables pour de pauvres gens ou auxiliaires de travail, ces deux élevages ne débouchent en aucun cas sur des marchés constitués.

Tout au contraire, les porcs, les moutons et les volailles participent à la formation des produits bruts agricoles dans des proportions qu'on ne saurait négliger et que l'A.N.E.R.A. évalue ainsi :

Produit brut en % du produit brut total 1963	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Maritime
Porcs	6,6	11,5	9,5	7,9	9,5
Divers produits animaux (surtout volailles et ovins)	1,3	1,9	2,1	11,2	3,8

Sources : A.N.E.R.A., sept. 1965.

(16) Ainsi appelle-t-on les ânes en Normandie.

On dispose de renseignements très médiocres sur les marchés des moutons et des volailles. Par contre, des enquêtes récentes permettent d'avoir une bonne connaissance de celui des porcs, le plus important des trois.

1°) Un declin séculaire : le marché ovin.

Avec un effectif total de 270 000 têtes, l'élevage ovin de Normandie ne représente que 3 % environ du cheptel national. C'est, proportionnellement, de tous les élevages normands, le moins important. Le tableau qui suit établit la répartition départementale des effectifs et leur révolution depuis la deuxième moitié du XIX[e] siècle.

Cheptel ovin

(Sources : Stastistique agricole interdépartementale, 1964, annuaire statistique régional, 1960)

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Mme	Normandie
Effectifs						
(1.000 têtes)						
1876	127,6	277,3	132,4	479,2	412,1	1.428,6
1929	28,9	76,2	30,5	180,2	41,6	357,4
1955	24	88,2	38,1	136,6	48,8	335,7
1964	29,8	92,2	29	80,2	31,5	262,7
Indices						
1876	100	100	100	100	100	100
1929	23	27	23	38	10	25
1955	19	32	29	29	12	24
1964	24	33	22	17	8	18

1 - *Jusqu'à la deuxième moitié du dix-neuvième siècle,* l'élevage des moutons se présentait comme un des plus importants de Normandie, peut-être même comme le plus important. En 1876, les cinq départements comptaient près d'un million et demi de moutons contre un peu plus de 1 million de bovins seulement. Deux types d'élevages dominaient alors ce secteur : en Basse-Normandie (environ 500 000 têtes), l'élevage familial de « moutons d'herbage », par petits groupes de quelques dizaines d'animaux, particulièrement nombreux dans certaines régions herbagères (race du Cotentin, dont le berceau se trouve autour de Montebourg) et surtout dans le sud du Bocage Normand (race de l'Avranchin) qui héritait de la tradition des moutons de landes et de pacages ; en Haute-Normandie (900 000 têtes environ) ainsi que dans les Plaines de la Normandie Centrale, un élevage beaucoup plus important par grandes troupes de plusieurs centaines d'animaux utilisant les « parcours » laissés libres par les jachères, et orienté à la fois vers la production de laine et

de viande. Alors, les grandes foires aux laines étaient concentrées sur deux places du département de l'Eure : Le Neubourg, où le 27 juin de chaque année se rencontraient quelque 400 voitures et où pouvaient s'accumuler plus de 23 000 toisons ; Bernay, qui, le 8 juillet, réunissait 280 voitures pour plus de 30 000 toisons (17). Là se croisaient les principaux producteurs des Plaines de l'Eure, les courtiers qui servaient d'intermédiaires avec les autres régions d'élevage, et les marchands représentant les principales villes « lainières » de Normandie, Elbeuf, Louviers, Orbec, Lisieux...

2 - *Entre la fin du* XIX^e^ *siècle et la période qui suit la guerre de* 1914, cette activité s'effondre brutalement comme en témoignent les chiffres du tableau précédent. En cinquante ans, de 1876 à 1929, l'élevage du mouton tombe au niveau qu'il a conservé jusqu'à l'époque contemporaine : quatre fois moins important qu'au dix-neuvième siècle en Basse-Normandie, dix fois moins en Seine-Maritime, trois fois moins environ dans le département de l'Eure où la production se maintient le mieux. Comment expliquer un tel mouvement de désaffection ?

L'élevage normand ne résista pas à la concurrence des laines étrangères, australiennes notamment, de meilleure qualité et de plus faible prix. En outre, le consommateur français apprécie peu la viande de mouton et ne contribue pas au renouvellement du débouché. A ces raisons économiques d'ordre général, s'ajoutent des causes particulières à la Normandie : tandis que dans les Plaines, les cultures fourragères limitent les pacages des jachères, dans les régions herbagères en extension les bovins apportent la meilleure valorisation des surfaces en « couchis ».

Ainsi, de l'estuaire de la Bresle à celui du Couesnon, partout les bovins, et plus spécialement les vaches laitières, se sont-ils substitués aux ovins. Cependant, selon les régions, la progression fut inégale, et, en dépit de leurs imperfections, les statistiques départementales le montrent assez bien. Grâce aux « moutons d'herbage » du Cotentin, aux « grévins » du Mont St-Michel et aux moutons de La Hague, la Manche est devenue le premier département producteur de Normandie. L'existence de pacages de médiocre qualité (grèves et landes) et le débouché offert par la qualité de la production de viande (avec, notamment, la spécialité de « présalé ») expliquent le maintien relatif de cette activité. De même, les Plaines de l'Eure conservent un cheptel ovin assez important. Là subsista jusqu'à une époque toute récente une tradition de campagne céréalière où les espaces fourragers à faible rendement et même les jachères jouaient encore un rôle. Là, surtout, autour des anciennes villes de foires, s'est maintenu un appareil commercial de négociants et de courtiers qui assurent un débouché à la production en direction de Rouen et de Paris. Là, enfin, une bonne sélection, la race « Ile de France » combine les

(17) D'après Leber, AN 1865.

qualités bouchères et lainières. Cependant, l'élevage ovin de l'Eure résiste de plus en plus difficilement à l'évolution contemporaine de l'agriculture régionale. Mais c'est dans le Pays de Caux que l'élevage des moutons s'est effondré avec le plus de netteté.(diminution de 10 à 1 en cinquante ans). Ce vieux pays moutonnier n'avait jamais soigné ce secteur d'élevage, considéré comme secondaire. Aucune grande foire ne venait apporter aux produits une certaine cote commerciale. Hésitant sans cesse entre les races à viande (justifiées par la proximité des débouchés urbains) et les races à laine, il jouissait d'une réputation médiocre surtout pour la qualité des laines. Aussi, lorsque les débouchés diminuèrent alors que parallèlement s'imposaient les élevages bovins, tout naturellement les éleveurs cauchois renoncèrent-ils à cette activité. Elles ne se maintient de façon notable que sur le littoral où des troupes parcourent encore les pacages maigres des valleuses.

3 - *Les tendances contemporaines* n'apportent que des retouches légères à cette évolution séculaire. Dans les Plaines, celles de l'Eure comprises, la recherche de la productivité et la disparition progressive des bergers accentuent la diminution des troupes qui ne constituent plus maintenant que quelques élevages reliques autour d'Evreux et sur le littoral cauchois. La Haute-Normandie ne compte plus maintenant que 110 000 moutons parmi lesquels les bêtes d'herbage tendent à l'emporter. En Basse-Normandie, et notamment dans certaines régions herbagères de la Manche (Cotentin, Avranchin) ou du Calvados (Pays d'Auge), on assiste à une légère reprise depuis une décennie. Maintenant, les trois départements de Basse-Normandie possèdent un cheptel ovin supérieur à celui de la Haute-Normandie (150 000 environ).

Le marché français présente actuellement des conditions relativement favorables aux producteurs. En effet, un déficit à peu près permanent rend nécessaires des importations qui s'élèvent à 10 % environ de la consommation intérieure. Ainsi ont pu être consentis des prix assez rémunérateurs qui ont contribué à relancer la production entre 1959 et 1962. Cependant la consommation reste très sensible à toute hausse du gigot considéré comme une viande de luxe et elle s'est repliée en 1963. En outre, la libération des échanges européens fait peser la menace d'importations accrues en provenance des Pays-Bas. Néanmoins, le mouton d'herbage, qui demande peu de soins, peut bénéficier d'un marché assez rémunérateur pour peu que le troupeau soit bien conduit et bien sélectionné (Texel, « Bleue du Maine » dans l'Orne, Cotentin et Avranchin dans la Manche). Enfin, la Fédération Nationale Ovine (F.N.O.) encourage les groupements de producteurs pour la commercialisation de la laine, sous forme de coopératives départementales, afin de tirer le meilleur parti possible d'un produit qui occupe une place de plus en plus faible dans la formation du produit brut ovin et sur lequel pèse lourdement la concurrence des textiles atificiels.

Mais la Normandie occupe maintenant une place marginale dans l'organisation des circuits commerciaux. C'est à Roubaix que la laine est cotée, dans l'Est (Coopérative des producteurs de laine de Champagne et de l'Est, 18 départements) et dans les Basses-Pyrénées que se trouvent les principales coopératives lainières, à Paris mais aussi à Marseille, à Nîmes et à Bordeaux que se situent les grands marchés du mouton. Les éleveurs normands, souvent isolés, traitent sur des circuits très limités avec des ramasseurs locaux, ou directement avec les bouchers. Aussi, en dépit des excédents de l'Eure, de l'Orne et de la Manche, la Normandie reste-t-elle déficitaire en viande de mouton. L'approvisionnement des grands centres de consommation du Calvados et de la Seine-Maritime est assuré par des apports extérieurs. Comme le montre partiellement le tableau qui suit, l'élevage du mouton après avoir occupé une place éminente jusqu'au XIX[e] siècle, constitue maintenant le seul secteur de la production animale où la Normandie ne peut même pas faire face à ses besoins.

TABLEAU 31

Ovins et caprins

Production de viande et bilans départementaux (en tonnes de viande nette)
Source : statistique agricole interdépartementale, 1964
(les caprins comptent pour une part infime dans ces chiffres)

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie
Production						
Abattus à la ferme (consommation familiale) ...	14	86		36	6	142
Abattus dans abattoirs et tueries (a)	569	918	373	677	449	2.986
Expédiés vivants hors département (b)	24	306	120	285	42	777
Total	607	1.310	493	998	497	3.905
Bilan						
Total abattu dans tueries et abattoirs (c)	953	1.132	380	677	1.534	4.676
— dont importés hors département (c - a)	384	— 214	— 7	0	— 1.085	— 1.690
Bilan Import-Export net (b — c + a)	— 360	+ 92	+ 113	+ 285	— 1.043	— 913

NOTE. — Ce tableau ne tient pas compte de l'expédition de carcasses hors du département qui, dans une assez faible porportion, doit augmenter le solde positif de la Manche, de l'Eure et de l'Orne.

2°) UNE IMPORTANTE MUTATION : LE MARCHÉ DES ŒUFS ET DES VOLAILLES.

Traditionnellement, les produits de basse-cour, présents dans cha-

que ferme, ne constituent qu'un appoint mineur dans l'économie des exploitations, qu'ils soient vendus ou consommés sur place. En moyenne, quelques centièmes du produit brut agricole de chaque département. Au maximum, quelque 10 % dans les plus petites exploitations qui fondent une partie de leur équilibre sur l'autoconsommation. Tout au contraire, les nouveaux élevages de volailles se concentrent en grandes unités spécialisées dont le chiffre d'affaires est dominé par la vente des œufs, des poussins ou des poulets. Dans les départements tels que l'Eure où se multiplient ces établissements, la vente des produits de basse-cour peut approcher, voire dépasser, 10 % du produit brut agricole. Ces quelques chiffres reflètent une très importante mutation qui se traduit aussi bien dans les techniques de production que dans l'organisation des marchés. Cependant, même si les formes nouvelles se développent de manière quasi irréversible, les structures traditionnelles n'en subsistent pas moins parallèlement.

1 - *Le marché traditionnel* échappe à peu près totalement aux statistiques. Les spécialistes contemporains ont renoncé à donner de simples évaluations. On n'en trouve nulle trace dans la statistique interdépartementale du Ministère de l'Agriculture. On ne peut accorder qu'une faible valeur aux chiffres de l'enquête de 1929 qui auraient cependant l'avantage de refléter la situation de l'élevage traditionnel avant les grandes mutations de l'après-guerre. Tels quels, et comme l'indique le tableau qui suit, ils montrent la place relativement modeste de l'élevage normand en tête duquel s'inscrivent les basses-cours de Seine-Maritime, stimulées par la proximité des débouchés urbains.

Basses-cours traditionnelles, 1929. Source : recensement agricole

Unité :	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	% de la production française
1.000 têtes							
Poules	630	850	850	808	1.414	4.552	6,5 %
Oies	23	35	34	20	45	157	4 %
Canards	59	100	60	45	56	320	7 %
Dindes	20	22	30	23	17	112	5 %

En effet, les basses-cours traditionnelles existent dans toutes les fermes. Mais, dans le cadre même des marchés anciens, quelques régions jouissent d'une situation priviligiée lorsqu'elles se trouvent à proximité d'un important débouché urbain : ainsi, le Pays de Caux et le Roumois qui desservent Le Havre et Rouen, mais aussi les Plaines de l'Eure qui, par l'intermédiaire des marchés du Neubourg, de Dreux, de Damville, de Nonancourt et d'Houdan font partie déjà de la ceinture d'approvisionne-

ment de Paris. La croissance de l'agglomération caennaise fournit de même un débouché aux petits éleveurs de la vallée de l'Orne et du Pays d'Auge qui vendent directement leurs produits sur les marchés d'approvisionnement de la capitale bas-normande.

Plusieurs traits spécifiques permettent de caractériser le marché traditionnel des produits de basse-cour :

1 - Le caractère saisonnier de la consommation, légèrement marqué pour les œufs, assez prononcé pour les poulets, très accentué pour les dindes et les oies, avec une pointe en décembre au moment des fêtes.

2 - Le caractère saisonnier de la production, particulièrement sensible pour les œufs avec une importante chute en hiver, plus facilement adaptable au cycle de consommation en ce qui concerne les animaux engraissés.

3 - La variation saisonnière des prix qui, enregistrant les désadaptations entre l'offre et la demande qu'aucun stock ne peut atténuer, culminent toujours en fin d'année pour s'affaiblir à partir du printemps.

4 - L'hétérogénéité de la qualité des produits, qu'il s'agisse des œufs (couleur, calibre, fraîcheur, etc...) des poulets (poids, tendreté, saveur, etc...).

5 - La multiplicté des types de circuits qui assurent la liaison entre les producteurs et les consommateurs. La plupart cependant passent par des marchés assez concentrés géographiquement (les Halles de Paris et des grandes villes, les marchés de l'Eure...). Mais des agents dispersés, parmi lesquels les intermédiaires associés au secteur de la crèmerie, cherchent plus à tirer profit des handicaps « naturels » qu'à les dominer. Dans ces circuits, interviennent quelques ventes directes des producteurs aux consommateurs (sur des marchés d'approvisionnement) ou aux distributeurs (épicier, crémier détaillant), et, plus souvent, à des ramasseurs et à des négociants, soit à la ferme, soit sur les marchés de collecte. La redistribution est effectuée par l'intermédiaire de grossistes ou de demi-grossistes installés auprès des principaux centres de consommation.

6 - L'étroitesse générale du marché, sauf en ce qui concerne les œufs. La consommation de poulets est encore considérée comme luxueuse et celle des autres volailles (oies, dindes) comme exceptionnelle. Des prix élevés limitent la consommation.

Expression parfaite de la civilisation de la « poule au pot », le marché ancien des produits de la basse-cour reflète de façon exemplaire des conceptions et des structures économiques qui prévalurent jusqu'à une époque toute récente : des producteurs dispersés, des circuits de commercialisation anarchiques, des techniques de production et de distribution incapables de surmonter les difficultés « naturelles », une consommation limitée et hétérogène.

Dans le cadre de ce système, les marchés normands ne se distinguent pas par des traits particuliers. Parce qu'elle est drainée par les grossistes de Rouen, du Havre et de Paris (ces derniers intervenant sur les marchés de l'Eure), la Haute-Normandie possède les basses-cours les plus nombreuses. En Basse-Normandie, les élevages dispersés et hétéroclites approvisionnent quelques foires spécialisées comme les « foires aux dindes » de Sées et de Saint-Lô, ainsi que les marchés hebdomadaires des petites villes régionales où les ménagères viennent elles-mêmes choisir les poulets vivants et les œufs « garantis coque ».

2 - *Le nouveau marché* naît d'une révolution technique qui apparaît aux Etats-Unis avant la Seconde Guerre mondiale et qui se développe en Europe occidentale depuis 1950 environ. L'élevage industriel, associé à la céréaliculture ou à l'utilisation d'aliments composés, par bandes de plusieurs milliers de pondeuses, de poussins ou de poulets, permet de surmonter la plupart des handicaps des vieux marchés. L'éleveur maîtrise sa production ; il en dirige la rotation saisonnière ; il peut en augmenter sans cesse le volume ; il contrôle la qualité des produits qu'il s'efforce de rendre aussi homogène que possible. Parallèlement, il améliore la productivité de son entreprise dans des proportions considérables. Ces nouveaux élevages, plus faciles à recenser, sont naturellement mieux connus des statisticiens que les basses-cours traditionnelles. Le tableau qui suit montre la place assez modeste que tient la Normandie dans ce secteur où dominent l'Ile-de-France (notamment Seine-et-Oise et Eure-et-Loir) et la Bretagne. Plus proche des centres de consommation des grandes agglomérations, la Haute-Normandie céréalière, et spécialement le département de l'Eure, confirment leur supériorité en ce domaine sur les départements herbagers de Basse-Normandie.

Accouveurs et productions de poussins d'un jour, 1964

Source : Statistique interdépartementale, enquête du Ministère de l'Agriculture

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	% France
Accouveurs déclarés (unités)	13	17	13	19	22	84	5,5 %
Capacité théorique (1.000 œufs)	254	352	235	1.149	501	2.491	5,5
Production poussins (1.000)							
Destination chair ...	620	495	14	3.888	1.590	6.607	3
Poulettes ponte	65	86	4	770	188	1.143	6
Incertain	418	814	624	490	829	3.165	8

A ces nouveaux élevages correspondent nécessairement *de nouveaux circuits de commercialisation.* Certes, demeurent en place, au service de ces structures industrielles de production, les réseaux traditionnels. Mais ceux-ci apparaissent de plus en plus désadaptés aux exigences des mar-

chés contemporains. A une production de masse doit répondre en effet une consommation du même type. En ce domaine, les habitudes de la clientèle française évoluent assez lentement. Le poulet, cessant d'être un aliment de luxe, devient une viande de consommation ordinaire, notamment dans les cantines, mais la demande n'en demeure pas moins assez limitée quantitativement (8,8 kg par habitant en 1962 contre 17 kg aux Etats-Unis) tout en restant exigeante sur la qualité. Pour s'imposer, pour lutter contre une concurrence étrangère (néerlandaise notamment) qui d'épisodique risque de devenir prochainement permanente, les producteurs industriels doivent consentir des prix de plus en plus modestes qui « cassent » le marché. D'après « La Vie Française » citant une étude de l'Organisation de Coopération et Développement Economique (O.C.D.E.), le prix moyen du poulet (au kg) est passé de 4,5 F. en 1951 à 3,66 F. en 1963, soit en franc constant, une diminution de l'ordre de 50 %. Avec moins de netteté, le marché des œufs suit une évolution assez semblable. Ainsi la menace d'une grave crise de surproduction s'affirme-t-elle comme la principale préoccupation des nouveaux éleveurs de poulets et de pondeuses. C'est pour la surmonter qu'ils s'efforcent de développer de nouveaux circuits de distribution, afin de réduire au maximum les marges intermédiaires et de stimuler la consommation par la publicité et la promotion des ventes, c'est-à-dire par des méthodes commerciales adaptées à leurs propres techniques de production.

Naturellement, c'est en Haute-Normandie qu'apparaissent les structures intégrées qui réunissent dans la même organisation producteurs, transformateurs et intermédiaires, parfois même distributeurs... En Basse-Normandie, en effet, loin des grands centres urbains, l'appareil industriel de production demeure réduit et les entreprises relativement dispersées. Les producteurs les plus importants s'efforcent de conserver des débouchés stables par des méthodes artisanales : ventes directes sur les marchés, ententes avec des commerçants locaux (restaurateurs, crémiers-volaillers, bouchers...) pour écouler une marchandise préconditionnée et de qualité garantie. Tout au contraire, la Haute-Normandie appartient par les Plaines de l'Eure à la ceinture d'approvisionnement de Paris, et, par le Caux à la zone de collecte des centres de la Basse-Seine. Là se trouvent les élevages industriels les plus nombreux, les plus importants (capacité théorique moyenne des accouveurs de l'Eure : 60 000 œufs, contre 20 000 dans la Manche), les mieux organisés (10 % de poussins à destination « incertaine » dans l'Eure, contre 60 % dans la Manche). Là se sont imposées de nouvelles formes de commercialisation.

Deux types d'intégration se développent parallèlement et concurrentiellement. L'intégration « capitaliste » s'impose surtout dans le secteur du poulet de chair. Un abattoir industriel, souvent lié à une fabrique d'aliments du bétail, passe contrat avec des éleveurs auxquels il fournit

les poussins et les produits d'engraissement. Ce système s'est développé en Bretagne à partir de capitaux locaux (du secteur de la meunerie). En 1964, les projets de la puissante société franco-américaine Duquesne-Purina firent grand bruit (18). L'installation à Vern (Ille-et-Vilaine) d'un abattoir d'une capacité de 30 000 poulets par semaine menace en effet l'équilibre de l'ensemble du marché français. Duquesne-Purina traite avec des groupements de producteurs qui témoignent de la vitalité de l'élevage breton dont la position devient peu à peu dominante. Aucune entreprise de ce type ne s'est installée en Normandie.

L'intégration coopérative associe des éleveurs dans un groupement de producteurs, coopérative ou S.I.C.A., qui se charge de la commercialisation et éventuellement de la transformation des produits. Ce système s'est particulièrement développé pour la production des œufs où 37 groupements contrôlent 12 % de la production commercialisée en France. Si la Bresse avec la coopérative « Coq'Ain de Coop'Ain » a joué un rôle pionnier, la Bretagne a encore conquis de fortes positions dans ce domaine (8 groupements) (19). La Haute-Normandie, n'est cependant pas restée en dehors du mouvement, avec trois groupements de producteurs d'œufs dont le tableau qui suit résume les activités et une S.I.C.A. d'abattage de poulets à Beaucé (Eure).

Groupements de producteurs d'œufs (Haute-Normandie)

	Coopératives		
	du Val d'Iton (Eure)	du plateau du Neubourg (Eure)	de Haute-Normandie (S.-Mme)
Fondation	1959	1961	1964
Adhérents 1963	25	31	
Poules 1963	34.000	35.000	75.000 (prévision)
Œufs 1963	6.000.000	5.000.000	
Région de production ..	Plaine de St-André	Sud du Neubourg	Seine-Maritime
Région de distribution .	Dreux-Evreux Vernon Paris Côte normande	Paris Côte normande Rouen, Caen	Paris Le Havre, Rouen

Sources : Présence Normande, fév. 1964 — *Paris-Normandie*, Janv. 1965

Les coopératives assurent le ramassage des œufs chez les adhérents, le mirage, le calibrage, le conditionnement sur plateaux ou en boîtes alvéolées, la livraison soit à des grossistes, soit à des détaillants (ce dernier cas dans une proportion de 60 % à la coopérative du Neubourg). En présentant des produits triés et homogènes, en garantissant une fraî-

(18) *Le Monde*, 14 nov. 1964.

(19) Bon (R.J.) et Nicolas (F.) 407, 1966.

cheur de 3 à 8 jours, les coopératives peuvent s'assurer une solide clientèle. Elles évitent l'écueil des Halles de Paris. Les deux coopératives de l'Eure ont créé elles-mêmes leur réseau de vente. Celle de la Seine-Maritime s'est associée à la Coopérative Laitière de Haute-Normandie (centrale de Maromme) pour bénéficier du prestige d'une marque déjà lancée (Nova) et pour recréer, dans de nouvelles structures, l'association commerciale traditionnelle des œufs et des produits laitiers.

3°) A LA RECHERCHE D'UN ÉQUILIBRE : LE MARCHÉ DES PORCS.

Le cheptel porcin de Normandie représente environ 6,5 % des effectifs nationaux. C'est une proportion relativement faible qui place les cinq départements normands à un rang assez modeste, notamment par rapport aux grandes régions productrices de Bretagne. Néanmoins, à l'intérieur de la Normandie, l'élevage des porcs constitue une ressource agricole importante qui vient certes nettement après les deux grands secteurs du lait et de la viande bovine, mais avant tous les autres élevages secondaires et même avant la production céréalière ou celle des cultures industrielles beaucoup plus concentrées géographiquement. L'A.N.E.R.A. estime à un peu plus de 300 millions de francs la part du produit brut agricole qui est due aux porcs dans les cinq départements normands (20). Il s'agit donc d'un marché important. D'un marché complexe aussi, caractérisé par une instabilité chronique de caractère cyclique, et par l'affrontement de tendances spéculatrices et d'efforts de régularisation. On trouvera dans le tableau ci-dessous quelques données statistiques sur la production de chaque département.

Cheptel porcin (1964)
Sources : Statistique interdépartementale

Unité : 1.000	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	Normandie en % de la France
Verrats	0,5	0,7	0,5	1	1,2	3,9	8,5 %
Truies-mères .	10	21,2	11	12	19	73,2	7 %
Autres porcs .	75	112,3	88,5	66	157	498,8	6 %
Total	85,5	134,2	100	79	177,2	575,9	6,5 %

Produit brut porcin, 1963, en % du produit brut agricole total
Sources : A.N.E.R.A., sept. 1965

Produit brut (%)	9,5	6,6	11,5	7,9	9,5	9	

(20) A.N.E.R.A., 1965.

a) *Le cycle du porc.*

L'instabilité des prix et de la production caractérise le commerce du porc. Les autres marchés de l'élevage, comme la plupart des marchés agricoles, sont affectés d'importantes variations saisonnières ou interannuelles. Mais c'est incontestablement dans le secteur porcin que celles-ci s'expriment avec le plus de netteté et de régularité. Les études des économistes ruraux, et notamment celles de J. Le Père de Graveron permettent d'en avoir une connaissance précise (21).

1 - *Des variations saisonnières* importantes affectent la consommation et la production.

La consommation varie dans l'année de façon différente selon les pièces de découpe. Les pièces « nobles » ont des prix élevés pendant les mois d'été (avril à juillet) et de plus bas prix pendant les mois froids (octobre à décembre) : le jambon, particulièrement recherché pendant les vacances (écart saisonnier de 10 % par rapport à la tendance générale) et la longe qui fournit les principaux morceaux à rôtir et les côtelettes (écart saisonnier de 16 %). Au contraire, les pièces grasses (poitrine, hachage, bardière et panne) se consomment surtout en hiver avec des écarts saisonniers variant de 25 à 40 %. L'incidence des pièces nobles l'emporte nettement, et des effets de compensation tempèrent les variations saisonnières de la demande sur l'ensemble des carcasses (écart de 4,5 %).

Deux pointes de production apparaissent assez régulièrement à l'automne et au printemps en concordance (décalées de 6 à 7 mois) avec les principales périodes de saillies.

Ces différents mouvements de l'offre et de la demande se combinent en se compensant en partie. La courbe de variation saisonnière des prix des carcasses n'est marquée d'aucun mouvement de grande amplitude (écart de 4,5). Une hausse assez légère se manifeste pendant les deux périodes creuses d'hiver (janvier, février) et d'été (juillet, août).

2 - *Un cycle de trois ans* affecte beaucoup plus profondément l'évolution de la production et du marché. Parfaitement étudié par J. Le Père de Graveron, il se manifeste dans de multiples domaines avec des effets d'interférence qui rendent difficile la compréhension des causes initiales.

Le cycle apparaît d'abord dans les courbes de production. Depuis 1950, J. Le Père de Graveron distingue 4 cycles d'une période moyenne de 37 mois et dont les pointes se sont manifestées en juillet 1953, juin 1956, septembre 1959, octobre 1962. En janvier 1961, par exemple,

(21) L'ensemble de l'analyse du cycle du porc est directement inspirée de J. Le Père de Graveron, 409, 1965.

FIGURE 3. — Plaine du Neubourg. Poulailler industriel

(cliché « Paris-Normandie »)

FIGURE 4. — Pays d'Ouche. Moutons d'herbage. L'élevage familial des petites exploitations

(cliché A. Frémont)

FIGURE 4 bis. — Cotentin. Le bourri normand et sa carriole à lait. Un honnête serviteur

(cliché A. Frémont)

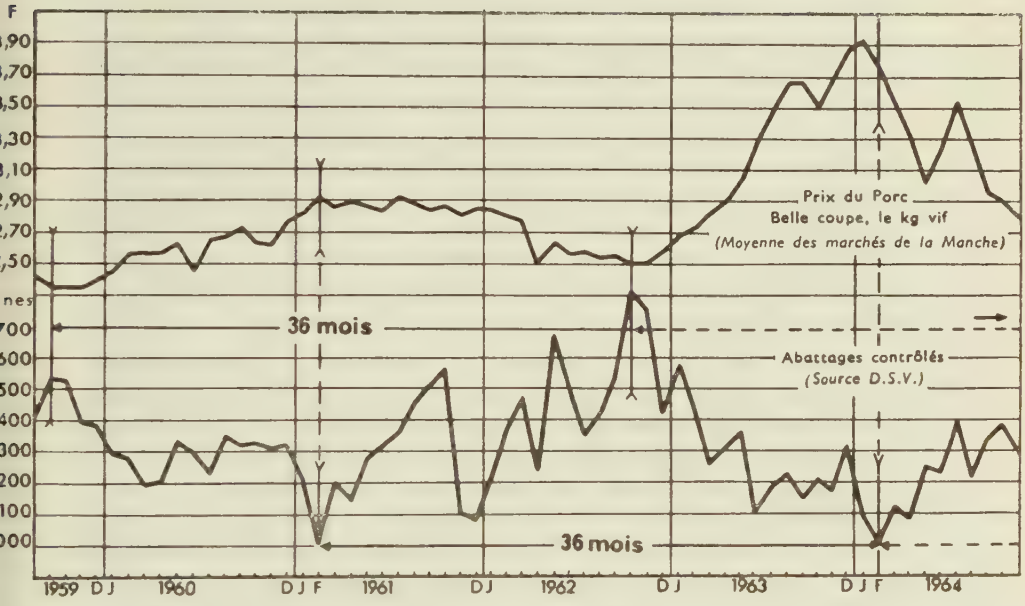


Figure 80. — Le cycle du porc dans la Manche (1959-1964), d'après un document de la D.S.A.

les apports se sont élevés sur le marché français à 740 000 carcasses (creux), en octobre 1962 à 887 000 (pointe) et en février 1964 à 735 000 (creux). Les écarts par rapport à la tendance générale de la production varient entre 5 et 10 %.

Le cycle des prix des carcasses aux Halles de Paris s'oppose naturellement à celui de la production. Avec une amplitude analogue à celle de la courbe de production, les prix augmentent pendant les périodes creuses et diminuent au moment des pointes. Cependant, des éléments hétérogènes (taxations, importations « de choc », achats de la S.I.B.E.V.) altèrent la régularité de l'opposition entre la courbe des prix et celle de la production.

Mais c'est le marché des porcelets qui enregistre les fluctuations cycliques les plus fortes avec des variations par rapport à la tendance générale de 20 à 30 % et parfois plus. Synchrone du cycle des prix de la viande, le cycle des prix du porcelet exagère tous les effets des fluctuations avec des variations allant du simple ou double. Ainsi se manifeste l'importance des relations commerciales qui unissent ou opposent les « naisseurs », les « engraisseurs » et les marchands. J. Le Père de Graveron attribue un rôle moteur aux fluctuations des prix du porcelet dans l'évolution générale des cycles. Dix-neuf mois environ après les « creux » ou les « pointes » sur le marché des porcelets, la production de porcs enregistre des mouvements de même sens.

Ainsi peut-être résumé l'ensemble du mécanisme : « quand les prix de la viande de porc sur le marché sont élevés la plupart des producteurs tenant compte uniquement de la situation présente du marché, décident d'augmenter leur production. Compte tenu du laps de temps nécessaire à l'engagement du processus de production et à son déroulement, ceci se traduit ultérieurement par un afflux simultané sur le marché de porcs bons à abattre. La production dépassant alors les capacités d'absorption du marché, les cours descendent fortement et les producteurs découragés décident avec le même ensemble de freiner leur production à venir, ce qui amène évidemment au bout du même intervalle de temps une remontée des prix. Celle-ci encourage de nouveau les producteurs, et le cycle se poursuit... » (21). La période du cycle varie entre 35 et 40 mois. Il faut en effet 18-19 mois en moyenne pour que la fluctuation des prix se répercute sur le volume de la production. Lorsque les cours sont très élevés, avec des apports minimaux en porcelets et en porcs charcutiers, les éleveurs décident peu à peu d'augmenter leur cheptel. « Une phase de mise en route » de 6 mois environ est nécessaire pour que les agriculteurs prennent conscience de la situation favorable et pour que leur décision devienne effective. Alors, les saillies se multiplient, ce qui aboutit 6 mois plus tard (« phase de gestation ») à une élévation des apports de porcelets, et 6 mois plus tard encore (« phase d'engraissement ») à l'augmen-

(21) J. Le Père de Graveron, 409, 1965.

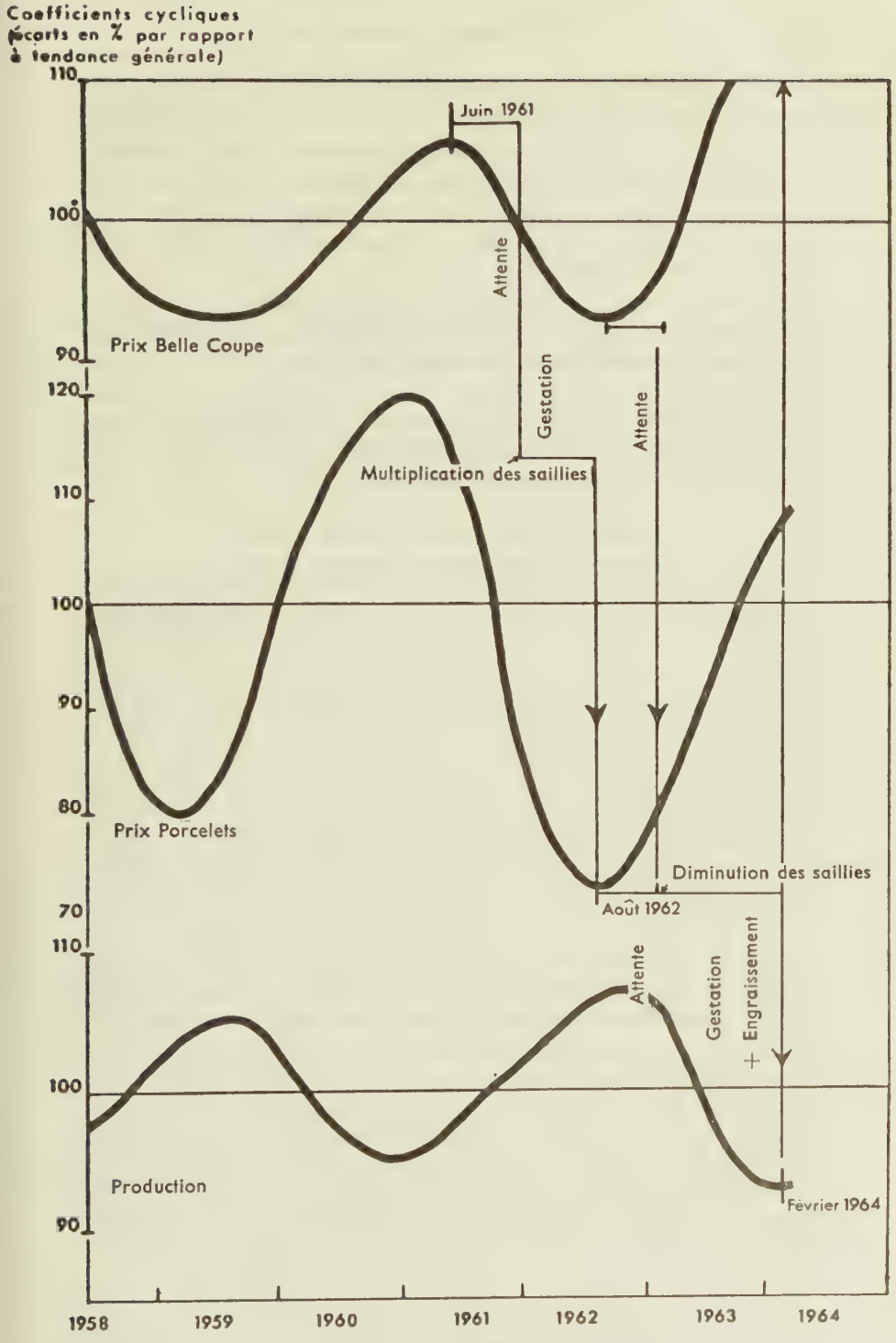


Figure 81. — Le cycle du porc : description synthétique et essai d'interprétation
(d'après Le Père de Graveron)

tation de la production des porcs charcutiers qui provoque le début de la chute des cours.

Corrélativement, la commercialisation elle-même s'ajuste à l'évolution des prix en se rétractant un peu pendant les hausses (1954, 1958, 1961, 1964) et en augmentant pendant les périodes de prix favorables (1953, 1957, 1959, 1962). La courbe de ces fluctuations, de caractère secondaire, est cependant très atténuée.

Les éleveurs normands n'ignorent naturellement pas le cycle du porc. Ils en subissent les effets. Certains ont pris conscience que leur intérêt collectif rend nécessaire la maîtrise de ce phénomène.

3 - *A plus long terme,* la production porcine en Normandie, comme celle de l'ensemble de la France subit des fluctuations de grande amplitude dont le tableau suivant donne une idée.

Production porcine Normandie (Unité : 1000)

Sources : Annuaire statistique régional, 1960

Nombres absolus	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie
1876	76,1	116,6	48,8	46,2	84,1	371,8
1913	64,5	188,6	35	28,9	79,5	397,0
1929	49,4	102,1	30,5	27,3	68,7	278
1955	86,2	100,1	52,7	69,9	116,2	425,1
1964	85,5	134,2	100	79	177,2	575,9
Indices						
1876	100	100	100	100	100	100
1913	85	160	72	63	94	105
1929	65	89	62	59	82	75
1955	113	86	103	150	140	115
1964	110	115	222	165	210	155

Il convient certes de tenir compte de la faible valeur statistique de ces chiffres. Jusqu'à une époque toute récente, en effet, la fantaisie fut de règle en matière de dénombrement porcin. Les grandes tendances n'en restent pas moins valables. Bien avant la période contemporaine, les cycles de trois ans apparaissent dans les courbes de production avec netteté, notamment entre 1930 et 1939. Mais en outre, se manifeste un vaste mouvement de rétraction depuis la fin du XIX siècle jusqu'à la seconde guerre mondiale. Depuis 1945, la production augmente avec vigueur, surtout dans les deux départements de Haute-Normandie et dans l'Orne, par opposition au Calvados et à la Manche où dans les zones herbagères et dans le Bocage l'élevage reste souvent traditionnel.

Dans l'ensemble de la France, la production a progressé de 50 % environ au cours des dix dernières années, mais le taux moyen de croissance annuel n'a cessé de s'abaisser de 8 % (1953-58) à 3 % (1958-62) et 0 % (1962-64). Depuis 1963, le marché se trouve dans une phase de

pénurie due à une forte augmentation de la consommation (26 kg par habitant et par an) et aux insuffisances de la production (21). Ainsi se justifie le recours aux importations.

b) *Le circuit du porc.*

L'incertitude des prix pèse en permanence sur le marché des porcs et nuit à son développement normal. En forçant un peu la schématisation, on doit distinguer deux types de circuit : les circuits traditionnels sont installés dans l'incertitude et les intermédiaires qui les animent cherchent plus à tirer parti de cette situation qu'à en atténuer les effets ; au contraire, de nouvelles formes d'organisation commerciales sont mises en place peu à peu pour permettre une régularisation du marché.

1 - *Les marchés traditionnels.*

Sur les marchés traditionnels qui l'emportent encore très largement, la dispersion réelle des producteurs répond à la dispersion apparente des intermédiaires.

Prochainement, les études réalisées par le Service d'Etudes et de Prévision de la Production Porcine (22) permettront de connaître avec précision les structures départementales de *l'élevage porcin.* En attendant, et malgré toutes leurs imperfections, les résultats du Recensement Agricole de 1955 mettent bien en valeur ce phénomène fondamental : les éleveurs de porcs ont, individuellement, une production très limitée. Comme le montre le tableau qui suit, 90 % des élevages environ ne possèdent que 1 à 5 truies. La porcherie à 1 truie constitue l'unité de production la plus courante des bocages de la Manche. Les grands élevages de plus de 5 truies demeurent exceptionnels ; ils ne dépassent 10 % de l'ensemble des producteurs que dans les deux départements de Haute-Normandie, avec une plus grande netteté dans l'Eure. L'enquête directe, les sondages récents du Service de Prévision confirment ces résultats.

En dépit de son importance globale, l'élevage du porc en Normandie ne possède pas la solide implantation de l'élevage bovin. Selon le cycle des prix, le nombre des producteurs de porcs oscille avec des écarts assez importants autour de 20 à 30 % de l'ensemble des exploitations. On peut distinguer deux types de producteurs. Les petits élevages à 1 ou 2 truies du Bocage Normand appartiennent à la plus ancienne tradition. Ils engraissent chaque année quelques porcs pour l'autoconsommation familiale et, éventuellement, pour la vente aux charcutiers locaux. En

(21) J. Le Père de Graveron, 409, 1965.

(22) Le Service d'Etude et de Prévision de la Production Porcine a été créé en 1962. Rattaché d'abord à la S.I.B.E.V., il dépend directement maintenant du Ministère de l'Agriculture.

Répartition des exploitations selon le nombre de truies-mères (1955)

Source : Recensement Agricole, 1955

Nombres absolus	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie
1 truie	2.044	3.301	1.504	1.115	2.600	10.564
2 à 4	2.749	3.083	1.978	2.260	4.692	14.762
5 à 9	330	154	181	521	741	1.927
10 à 19	48	7	17	57	80	209
20 et plus	10	4	—	12	9	35
Total	5.181	6.549	3.680	3.965	8.122	27.497
(en % du total des exploitants)	21	20	15	22	31	27
En % du nombre d'exploitants ayant des truies .						
1 truie	39	50	42	28	32	39
2 à 4 truies	54	47	54	58	57	53
5 et plus	7	3	4	14	11	8

cas de bonne conjoncture, ils poussent un peu la production. Si les prix baissent, ils n'élèvent que les animaux dont ils ont besoin et vendent le maximum de porcelets. Ce sont des « naisseurs » avant tout. Ce système se retrouve, avec une densité moindre, dans d'autres régions que le Bocage Normand, spécialement autour des noyaux de petites exploitations (Bessin, Pays d'Auge, Pays d'Ouche, Roumois, Caux oriental, Pays de Lyons, etc...). Un deuxième type d'éleveur suit de plus près encore les fluctuations de la conjoncture. Exploitants importants des Plaines qui disposent d'orge et de pommes de terre (notamment Neubourg, Pays de Caux), fromageries augeronnes qui recherchent la valorisation du sérum, agriculteurs moyens du Bocage qui s'efforcent d'augmenter au maximum leur produit brut, ce sont tous des éleveurs occasionnels qui ne montent leur porcherie que lorsqu'ils estiment l'engraissement rentable. Disposant en permanence de quelques truies, ils se ruent sur le marché des porcelets lorsque les prix montent afin de compléter les portées. Au contraire, ils vendent de jeunes cochons lorsque le cycle s'affaisse ; éventuellement même, au comble du découragement, ils « liquident » l'ensemble de leur porcherie. « Engraisseurs », plutôt que « naisseurs », ils contribuent aussi à accentuer les irrégularités du marché. Le cycle du porc n'est donc pas seulement conjoncturel. C'est aussi un cycle (ou une combinaison) géographique. Les producteurs, en effet, ne fixent pas leur élevage et restent toujours dans l'expectative parce que la conjoncture demeure incertaine. Mais, inversement, l'attitude des éleveurs qui considèrent la production de porcs comme une spéculation secondaire entretient en permanence les fluctuations de la conjoncture.

Dans ces conditions, l'organisation *des marchés* traditionnels revêt une très grande importance. En Normandie, les plus grands marchés de

porcs se situent dans le Bocage, et spécialement dans la moitié sud du département de la Manche où ils prolongent la zone des grandes places bretonnes (Lamballe, Dinan, la Guerche) et mayennaises (Laval). Une quinzaine de marchés quadrillent le Bocage Normand où la majorité des transactions s'effectuent au cours des réunions hebdomadaires (23). Torigny-sur-Vire, St-Hilaire-du-Harcouët, St-James et Vire occupent incontestablement le sommet de la hiérarchie avec des effectifs annuels supérieurs à 10 000 animaux. Torigny, sans doute, est le plus caractéristique et le plus important de tous (18 000 porcs commercialisés par an environ). Les petits paysans des Bocages de St-Lô et de Vire y affluent le lundi matin, tenant à la corde les porcs normands « blancs de l'ouest » aux oreilles tombantes. On amène aussi des porcelets. L'heure d'ouverture (très matinale) varie avec les saisons. Les acheteurs sont là, autour de la place et à la sortie des cafés, négociants nombreux, grossistes et expéditeurs, charcutiers importants des principales villes de Basse-Normandie. La demande est forte ? On s'affaire, les transactions ne traînent pas, les offres se multiplient, les plus malins même tentent de traiter avant l'ouverture officielle. Les apports dépassent-ils l'offre ? On attend, on parle longuement des intempéries, chacun se plaint de ses maux, on regrette la médiocrité de la qualité, on achète après avoir bien fait languir comme à regret et au plus bas. Dans tous les cas, les ventes se font « à la traverse », c'est-à-dire au jugé, sans bascule. Comme Torigny, St-Hilaire, St-James, Vire etc... commercialisent des lots nombreux de porcs « blancs de l'ouest », porcs du Bocage nourris de façon « naturelle » en liberté et dont la qualité est très recherchée par les charcutiers. A St-Hilaire, cependant, on utilise la bascule. A St-James, s'effectuent des échanges entre Bretagne et Normandie, avec une plus grande variété dans les apports, et une tendance à la concentration des lots présentés par l'intermédiaire de négociants qui ont ramassé les animaux dans les très petites fermes de la région. Chaque marché a ses traditions, sa personnalité... Ici, l'ouverture s'effectue au roulement du tambour de ville, là au sifflet, ailleurs à la cloche...

Vers l'est, hors du Bocage, la tradition s'estompe. Les « Large White », de race anglaise, remplacent les « Blancs de l'Ouest » autour des Plaines de la Normandie Centrale et surtout en Haute-Normandie. Les transactions s'opèrent beaucoup plus souvent à la ferme que sur les places des petites villes. Avec des apports inférieurs à 5 000 têtes, aucun marché du Pays d'Auge (St-Pierre pour les porcelets), du Pays d'Ouche (Laigle) ou des Plaines de l'Eure (le Neubourg) n'atteint une importance comparable à celle des grands centres du Bocage. Seuls, les trois marchés de Neufchâtel (porcelets et porcs charcutiers, 15 000 têtes environ), de Rouen (uniquement porcs charcutiers, 14 000 têtes) et de Bosc-le-Hard (porcelets et porcs charcutiers, 5 000 têtes) groupent des effectifs notables. Tous sont situés à l'est du déparement de la Seine-Maritime où s'exerce

(23) Cartes, Atlas de Normandie, D 10 et D 13.

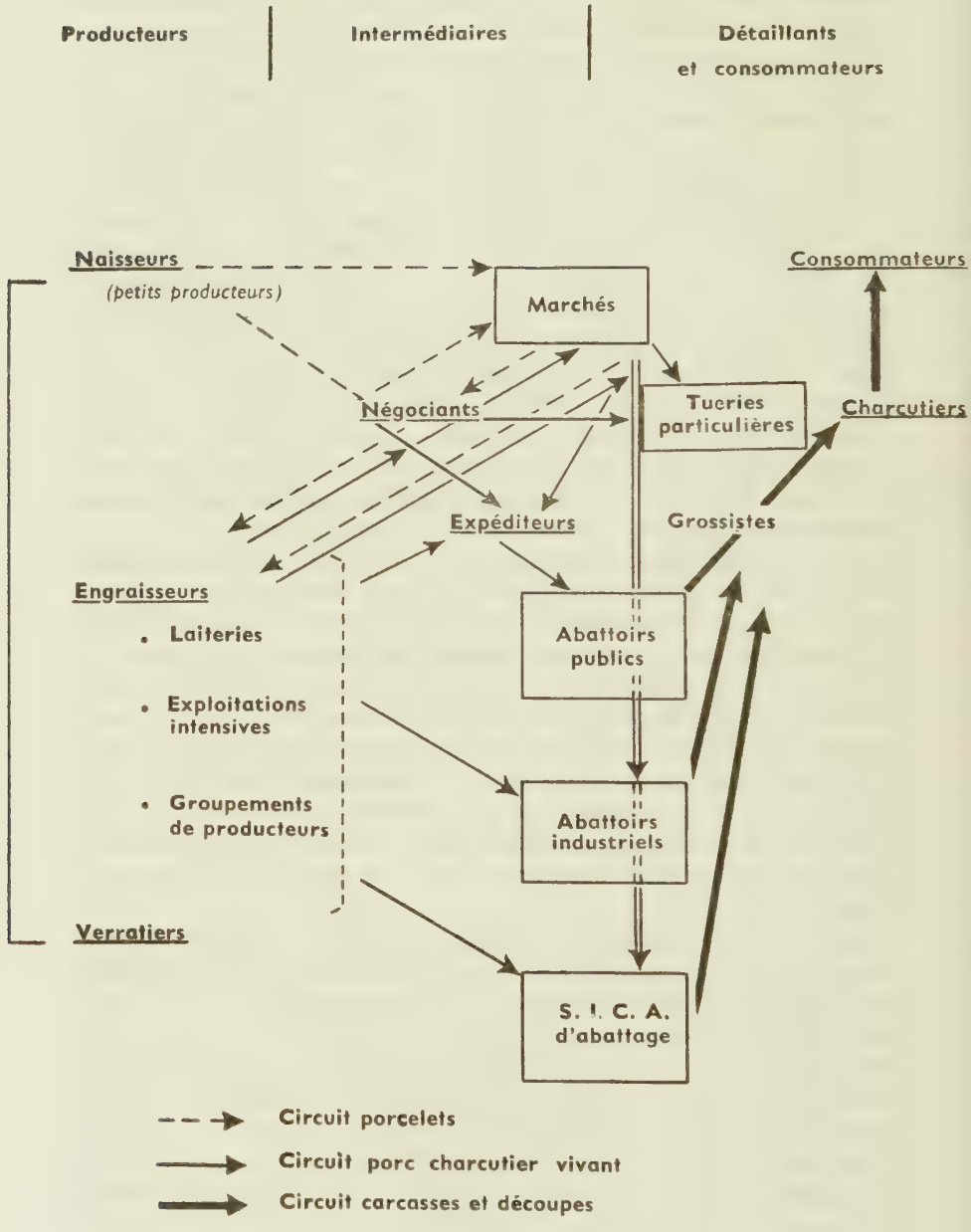


Figure 82. — Schéma de l'organisation du marché du porc

aussi l'influence de l'important marché aux porcelets de Formerie (Somme). Le fonctionnement des marchés de Haute-Normandie diffère d'ailleurs profondément de celui des centres bocains. Ici il faut être marchand pour acheter mais aussi pour vendre. Ramasseurs et négociants « battent la campagne » pour collecter la marchandise qu'ils revendent sur les places aux grossistes ou à d'autres négociants qui se chargent des expéditions. Laissant la place aux hommes de l'art, les agriculteurs ne se risquent sur les marchés qu'en amateurs.

Les intermédiaires, par conséquent, jouent un rôle fondamental dans le fonctionnement du circuit que ce soit sur les grands marchés du Bocage où se concentrent chaque semaine une foule de petits producteurs ou dans les cours des fermes de Normandie Centrale ou de Haute-Normandie. On distingue trois catégories principales entre lesquelles d'ailleurs les clivages sont assez difficiles à déterminer. *Les négociants* n'interviennent que dans le circuit des animaux vivants. Ils achètent et revendent des porcelets et des porcs charcutiers en passant ou non par l'intermédiaire des marchés. Très nombreux, d'importance très inégale, souvent d'influence modeste, ils travaillent soit pour leur propre compte, soit comme démarcheurs ou rabatteurs, avoués ou non, de personnages plus importants. Incapables de s'opposer aux mouvements de la conjoncture, ils tendent au contraire à en exagérer les effets afin d'en tirer parti. Maîtres dans l'art de l'estime, amateurs de prix incertains, ils jouent de leur habileté dans un marché inorganisé. *Les expéditeurs,* beaucoup moins nombreux, (on en compte une dizaine dans toute la Basse-Normandie) achètent des porcs vivants sur les marchés ou à des négociants pour les expédier en carcasses, après abattage, dans les grands centres de consommation. En petit nombre aussi (une quarantaine ayant une influence notable dans toute la Normandie), *les grossistes* achètent des carcasses à des expéditeurs ou des porcs vivants qu'ils abattent pour les revendre aux charcutiers sous forme de pièces de découpe. En fait, grossistes et expéditeurs « tiennent » le marché. Assez peu nombreux, ils peuvent s'entendre, au moins tacitement, pour peser sur les cours à la production lorsque la conjoncture s'alourdit. Mais jamais solidaires lorsque les demandes pressent, ils ne peuvent s'opposer aux hausses.

2 - *Les nouveaux circuits.*

Tous les éléments des circuits traditionnels, des producteurs aux grossistes, participent à une évolution cyclique qui, d'espoirs en déceptions, aboutit à une détérioration du marché, décourage les producteurs et paralyse l'essor de l'élevage. Pour remédier à tous ces inconvénients, différentes mesures ont été prises depuis une dizaine d'années ; les unes permettent une intervention sur les marchés et sur les prix, les autres tendent à améliorer les structures de production et de commercialisation.

Les interventions de la S.I.B.E.V. (Société d'Intervention pour le Bétail et les Viandes) ne modifient en rien les structures existantes. Créée par un décret du 3 octobre 1953, elle réalise des achats de carcasses pour éviter l'effondrement des cours lorsque ceux-ci atteignent un plancher-critique prédéterminé et elle remet ses stocks sur le marché lorsque les prix dépassent un certain plafond. Elle ne dispose d'aucun équipement ni d'aucune initiative commerciale. Elle ne peut travailler qu'avec des intermédiaires. Ainsi son rôle, qui se manifeste à l'échelon national, doit-il rester assez passif. J. Le Père de Graveron a bien montré comment les interventions de cette société ont contribué à écraser l'ampleur des fluctuations cycliques au cours de la période où elles s'exercèrent à un haut niveau (1953-1960) et comment la réduction réelle du prix d'intervention aboutit de 1960 à 1965 à l'exaspération des derniers cycles et à la détérioration du marché. Mais ni dans l'un ni dans l'autre cas cette action n'a supprimé les cycles. En fait, la S.I.B.E.V. s'attaque aux conséquences plus qu'aux causes. Pour être efficaces, affirment J. Le Père de Graveron et J. Linguenheld, les interventions devraient remonter à la source, c'est-à-dire s'exercer sur le marché des porcelets et non sur celui des carcasses (24). Mais, sans modification réelle des structures de production et de commercialisation, ces interventions intelligentes sont-elles suffisantes ?

Plusieurs grossistes et expéditeurs apportent des réponses d'un autre ordre. Leurs pratiques, en effet, modifient profondément les habitudes commerciales. Quelques-uns équipent pour leur propre compte des chaînes d'abattage modernes : les abattoirs de Ste-Cécile à Villedieu dans la Manche (43 000 têtes abattues en 1965), les Etablissements DOR à Luneray en Seine-Maritime (75 000 têtes) et les Etablissements Pien et Glasson à Lisieux dans le Pays d'Auge (65 000 têtes). D'autres travaillent avec des abattoirs publics bien équipés (à Rouen par exemple). Ainsi deviennent-ils des industriels plus que des commerçants. Les quantités qu'ils traitent leur permettent de ne retenir que des marges modestes. Ils déplorent les fluctuations d'approvisionnement plus qu'ils ne les souhaitent. Aussi tendent-ils à s'assurer une clientèle stable en payant « en confiance » selon le poids des animaux et en n'hésitant pas parfois à traiter avec des groupements de producteurs. Vers l'aval, ils recherchent des débouchés directs, soit auprès d'une clientèle sûre de charcutiers, soit dans les chaînes d'approvisionnement des grandes magasins. Ainsi se développent des circuits plus directs et plus efficaces qui ne peuvent certes pas échapper aux grands mouvements de conjoncture mais qui évitent d'en exaspérer les effets. Par l'intermédiaire des industriels et des plus importants grossistes de Rouen, ce système prévaut maintenant en Seine-Maritime.

---

(24) Le Père de Graveron (J.), 409, 1965.
Linguenheld (R.), 412, 1965.

L'élite *des producteurs* estime cependant nécessaire d'aller plus loin encore. Des SICA tentent de se substituer aux industriels, de traiter avec eux, ou de combler le vide qu'ils laissent lorsqu'ils n'existent pas. On en trouve une dans chaque département. Aucune ne commercialise plus de 10 % de la production. L'action de ces sociétés n'en demeure pas moins intéressante car elle concrétise la volonté qu'ont certains producteurs de ne plus rester passifs. En outre, une S.I.C.A. comme celle de Seine-Maritime ne se contente pas d'écouler la production de ses adhérents : elle réalise des achats groupés de porcelets (25).

Enfin sont peu à peu remises en cause les structures traditionnelles de la production. Dans les plaines, les élevages d'engraissement tendent à se concentrer. Déjà, en Seine-Maritime, si les éleveurs qui ont de 1 à 9 porcs restent les plus nombreux (16 % du total des exploitants), ils ne groupent que 10 % de la production, alors que ceux qui possèdent plus de 50 porcs, beaucoup moins nombreux (4,5 % des agriculteurs) concentrent un peu plus du tiers des effectifs (35 %) (26). Dans le Bocage, des groupes de petits producteurs essaient de s'entendre, de rationaliser leurs activités en se partageant les spécialités et en montant parfois des réalisations collectives. A côté des fermes à 1 truie, apparaissent des élevages spécialisés qui s'intègrent dans des groupements de production : quelques-uns deviennent « verratiers » pour sélectionner les meilleurs reproducteurs, d'autres « naisseurs » qui fournissent les porcelets, quelques-uns « engraisseurs » qui réalisent en 6 mois le passage du porcelet au porc charcutier. Il est trop tôt pour envisager les conséquences de ces modifications de structures sur les marchés. Cette esquisse de rationalisation et d'intégration pourra-t-elle seulement se confirmer ?

c) *Les échanges interrégionaux.*

En 1964, selon les statistiques interdépartementales du Ministère de l'Agriculture, l'ensemble de la Normandie a produit environ 68 000 tonnes de viande nette. Or, si on attribue aux 2 700 000 habitants des cinq départements une consommation semblable à la moyenne nationale (26 kg par habitant et par an), on doit conclure que consommation et production se sont équilibrées. En fait, ce bilan global masque d'importantes disparités régionales dont rend compte, par département, le tableau qui suit (27).

(25) Le siège social de la S.I.C.A. de Seine-Maritime se trouve à Rouen, mais sa zone d'influence principale dans la région de Luneray où elle est née.

(26) D'après les premiers résultats de l'enquête par sondage réalisée par le Service d'Etude et de Prévision de la production porcine.

(27) De nombreux renseignements sur l'organisation du marché du porc en Normandie m'ont été fournis par les techniciens du Service d'Etude et de Prévision de la production porcine, avec l'accord de M. R. Linguenheld, directeur.

TABLEAU 32

Production et consommation de porcs
(en tonnes de viande nette) 1964

Source : Statistique interdépartementale, évaluations personnelles

Production départementale	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie
— Abattus à la ferme pour consommation familiale	1.936	3.192	2.300	648	109	8.185
— Abattus dans abattoirs publics et tueries particulières	8.882	14.405	5.373	4.633	12.595	45.888
— Expédiés vivants hors du département	760	4.234	2.368	2.415	4.177	13.894
— Total	11.578	21.831	10.041	7.696	16.821	67.967
Consommation et bilan						
— Consommation (calculée)	12.600	11.600	7.300	9.600	27.500	68.600
— Bilan net approché ..	— 1.022	+ 10.231	+ 2.741	— 1.904	— 10.679	— 633
Echanges						
— Expédiés vivants hors du département	+ 760	+ 4.234	+ 2.368	+ 2.415	+ 4.177	+ 13.894
— Importés vivants et abattus dans abattoirs ou tueries	— 2.117	— 54	— 352	— 00	— 2.502	— 5.025
— Import-Export net d'animaux vivants	— 1.457	+ 4.180	+ 2.016	+ 2.415	+ 1.675	+ 8.869
— Import-export net de carcasses (calculé) ...	+ 395	+ 6.051	+ 725	— 4.319	— 12.354	— 9.502

L'examen des échanges et bilans suggère assez bien la complexité des rapports commerciaux qui s'établissent entre les régions. Dans l'ensemble, la Normandie équilibre consommation et production, mais elle importe des carcasses alors qu'elle exporte des animaux vivants. En outre, la situation exportatrice de la Basse-Normandie, et spécialement du département de la Manche, s'oppose au bilan déficitaire de la Haute-Normandie. Au delà des départements, on peut distinguer trois types de régions. L'insuffisance des statistiques ne permet cependant pas d'en dresser le bilan exact.

1 - *Une importante zone de forte consommation, la Basse-Seine* domine tout *le marché haut-normand.* Les deux départements de l'Eure et de la Seine-Maritime doivent consommer quelque 35 000 T. de viande de porc. Régions de forte production, ils assurent environ 70 % de leurs besoins. Des arrivages extérieurs, en provenance du département de la Manche notamment, couvrent le complément sous forme surtout de carcasses importées.

Dans le département de l'Eure, les zones de production se concentrent surtout à l'ouest, au nord-ouest et au centre du département. Le Roumois, le Lieuvin et le Pays d'Ouche forment une longue bande de pays où les « naisseurs » et à un degré moindre les « naisseurs-engraisseurs » sont nombreux. Là s'approvisionnent les « engraisseurs » du Neubourg et de St-André, par l'intermédiaire notamment du marché aux porcelets du Neubourg et plus encore par l'entremise de marchands qui traitent à la ferme. Par contre, les très grandes fermes du Vexin se livrent rarement à l'élevage porcin qui reste très clairsemé dans cette région. En Seine-Maritime, les zones de production apparaissent avec moins de netteté. Le Caux occidental et central ainsi que le Petit Caux demeurent des régions de faible production, alors que la densité des élevages de tous types augmente particulièrement dans la Vallée de la Seine (jusqu'en amont de Lillebonne), dans la région rouennaise et dans le Pays de Bray. Une partie des produits régionaux échappe à la consommation locale. Les Plaines de l'Eure expédient sur pied des porcs charcutiers vers Paris, et les régions orientales de la Seine-Maritime font des envois d'animaux vivants en direction de Paris et des grandes villes du Nord.

La plupart des circuits cependant aboutissent aux grandes agglomérations de la Basse-Seine, Le Havre et Rouen. Les fortes densités de populations dans les campagnes et les banlieues, notamment en Seine-Maritime, justifient la présence de nombreux charcutiers locaux et la permanence de multiples transactions directes. En Seine-Maritime, les tueries particulières réalisent encore, en 1965, 24 % des abattages. Ce sont cependant les abattoirs de Rouen (2 245 T.), de Petit Quevilly (1 013 T.), du Havre (1 649 T.) et la chaîne privée de Luneray travaillant avec la S.I.C.A. de Seine-Maritime (5 981 T.) qui concentrent la plus grande partie des apports : 26 % des abattages s'effectuent dans les trois établissements publics de la Basse-Seine et 31 % à Luneray.

Sur les places de Rouen et du Havre travaillent une quinzaine d'importants grossites qui revendent des pièces de découpe aux charcutiers urbains. Ils s'approvisionnent en Seine-Maritime auprès de petits ramasseurs locaux. Ils complètent leurs achats grâce aux arrivages de carcasses en provenance de la Manche et en traitant sur le marché de Rouen avec les négociants qui ont collecté dans l'Eure et dont les apports sont particulièrement importants.

Ainsi s'opposent, dans une zone polarisée par les deux grands centres de consommation de Rouen et du Havre, les circuits assez directs de la Seine-Maritime, proches du débouché urbain, où les grossistes peuvent intervenir directement ou presque dans les zones de production, et ceux plus complexes du département de l'Eure, région légèrement marginale, où entre les « naisseurs » et les « engraisseurs » d'une part, entre les pro-

ducteurs et les grossistes d'autre part, les négociants continuent de jouer un rôle important (28).

2 — *Une zone intermédiaire aux échanges multiples mais limités, la Normandie Centrale,* correspond à des régions de production relativement faible où les villes, moyennes ou petites, ne créent que de faibles appels de consommation. Seul Caen peut jouer un rôle comparable à celui des agglomérations de la Basse-Seine : les abattoirs de la capitale bas-normande ont traité 1 419 T de viande porcine en 1965.

Aucune région de production n'émerge très nettement. Les Plaines se signalent par la faible densité des porcheries, en dépit de quelques réalisations récentes (notamment dans la région d'Ecouché). Le Bessin et le Pays d'Auge font figure de régions de production traditionnelle, le Bessin surtout, avec sa race locale à taches noires, dite « race de Bayeux ». Les « naisseurs » y sont nombreux, notamment à l'ouest du Bessin (Isigny, Trévières), ainsi que dans les petites exploitations de l'est du Pays d'Auge alors que les « engraisseurs » se rencontrent surtout en limite des Plaines ou près des laiteries dans les régions de Bayeux (Bessin), de St-Pierre-sur-Dives, d'Orbec, de Livarot, de Vimoutiers (Pays d'Auge). Mais pour être de tradition moins ancienne, le Perche, dans son ensemble, n'en réalise pas moins maintenant des apports très importants.

A l'image de ces régions de production mal dessinées, la Normandie Centrale comprend de multiples circuits de commercialisation, d'assez faible ampleur, et parfois contradictoires. Les tueries particulières réalisent 16 % des abattages du Calvados et 23 % de ceux de l'Orne, le plus souvent grâce à des achats directs auprès des producteurs. Caen, principal centre de consommation, se fournit dans les régions de production les plus proches de la ville, mais aussi dans le Bocage Virois et dans la Manche, soit par des achats de carcasses auprès des grossistes, soit par approvisionnement direct des grossistes et charcutiers caennais sur les marchés de Vire et de Torigny. Par contre, le Perche, le Pays d'Auge et le Bessin expédient des carcasses ou des animaux sur pied vers des centres de consommation extérieurs : le Perche et le sud du Pays d'Auge, par la S.I.C.A. de Gacé (carcasses) ou par l'intermédiaire de négociants de l'Eure et de l'Eure-et-Loir qui « poussent » jusque dans ces régions limitrophes (animaux sur pied) ; le Pays d'Auge par les établissements Pien et Glasson de Beuvillers qui possèdent une chaîne d'abattage par-

(28) Les techniciens du Service d'Etude et de Prévision de la Production Porcine estiment que la production du département de l'Eure est sous-estimée dans les statistiques officielles et que ce département équilibre en fait consommation et production. Peut-être même est-il exportateur. Par contre, les chiffres de la Seine-Maritime seraient un peu surévalués.

ticulièrement rapide (180 porcs à l'heure) et qui commercialisent leurs produits sous forme de carcasses et de conserves (marque « A l'Abbaye ») ; le Bessin, enfin, par l'intermédiaire d'un expéditeur de Bayeux qui utilise les abattoirs publics dont la production dépasse nettement les besoins de la petite ville (842 tonnes).

3 — *Une vaste zone d'expédition,* à l'ouest de la Normandie, englobe la totalité *du Bocage* et la plus grande partie de la péninsule du Cotentin. On pourrait y associer le Bessin. Là, une seule lacune au milieu de régions où l'élevage porcin tient toujours une place importante : le Seuil du Cotentin, les communes de Marais qui négligent cette activité secondaire. Dans cette vaste aire aux répartitions assez homogènes, une foule de petits exploitants fournissent des contingents importants de porcelets et de porcs charcutiers. Ici et là, notamment autour de Sourdeval, dans les vallées de l'Elle et de la Vire, dans le bassin de Vire et de Vassy, autour de Torigny, et, dans le Cotentin aux confins de la Hague et du Bocage de Briquebec, émergent quelques engraisseurs, exploitants petits ou moyens qui ont monté des élevages intensifs afin d'augmenter leurs produits bruts. Mais, c'est au sud d'une ligne Percy-Granville, dans les régions de Villedieu, Brécey, St-Hilaire, Ducey, St-James, que se trouvent les densités les plus fortes en même temps que les formes les plus traditionnelles de l'élevage bocain ; là, dans les bassins intérieurs du vieil Avranchin, chaque ferme possède ses deux ou trois truies nourries avec les produits de l'exploitation qui a conservé des cultures, « tuer le cochon » reste une fête, on vend les porcelets lorsque les cours n'inspirent pas confiance, on pousse les meilleurs pour la vente lorsqu'on croit avoir flairé un bon vent...

Parallèlement à cette production importante mais extrêmement dispersée, la consommation locale offre peu de débouchés commerciaux. Les petites villes de la Manche n'absorbent que des quantités de viande très limitées. Néanmoins, les abattages des tueries particulières s'élèvent à près de 40 % des abattages contrôlés, proportion particulièrement élevée qui donne une bonne image de l'archaïsme et de la dispersion des équipements urbains.

En dehors de ces circuits courts qui répondent aux besoins de la consommation locale (autoconsommation et consommation des petites villes), les excédents importants de l'élevage bocain sont commercialisés par l'intermédiaire d'une foule de ramasseurs et de négociants et par un petit nombre de grossistes et d'expéditeurs (une dizaine au total) qui travaillent autour des grands marchés traditionnels, Torigny, Vire, St-Hilaire, St-James... Le Bocage fournit des porcelets aux régions voisines (Haute-Normandie, Bassin de Rennes...). Il envoie des porcs charcutiers sur pied vers Paris. Les expéditeurs livrent des carcasses aux Halles de Paris, à Cherbourg et à Caen, à Rouen et au Havre, à Amiens, à Compiègne...

Aucune autre région n'est plus tributaire que celle-ci des circuits traditionnels. Un seul grossiste industriel : à Villedieu, les abattoirs de Ste-Cécile (3 812 tonnes abattues). Une implantation presque négligeable des S.I.C.A. dans le secteur porcin : celle de Carentan traite seulement 630 tonnes, celle de St-Hilaire, installée au cœur de la principale région de production, a dû fermer ses portes. Les petits exploitants marginaux, repliés sur leurs traditions et leurs ruses d'un autre siècle, livrent sur les marchés une production irrégulière, tandis que l'éloignement des centres de consommation, l'insuffisance des équipements et le règne des intermédiaires spéculateurs les soumettent à toutes les incertitudes. Pour stabiliser un des éléments essentiels de leur économie (qui forme parfois plus de 30 % des produits bruts), les nouveaux exploitants dynamiques du Bocage commencent à prendre conscience qu'ils doivent d'abord rompre ce cycle. Le temps est-il venu d'un « Elle-et-Vire » du porc ?

***

Parmi d'autres enseignements, l'étude des marchés secondaires de l'élevage normand met en valeur la dissymétrie géographique de la province. Par l'intermédiaire des marchés, l'organisation du réseau urbain, le degré de développement industriel influencent très profondément la vie rurale. Car c'est bien à l'ouest, dans les régions les plus éloignées des grandes agglomérations, dans les pays bocains mal innervés par un pauvre filet de villes médiocres, que subsistent les circuits les plus archaïques et les formes les plus traditionnelles de l'élevage. Le Bocage, le Bessin, le Cotentin livrent sur le marché national des lots très importants de chevaux de selle et de reproducteurs bovins, des contingents nombreux de moutons et surtout de porcs. Mais les éleveurs ne contrôlent pas la commercialisation de ces produits. Les mouvements qui animent les marchés échappent totalement aux décisions régionales. Plus à l'est au contraire, au-delà de la zone intermédiaire de la Normandie Centrale où les influences hésitent, les marchés régionaux de la Basse-Seine et le grand marché parisien tout proche incitent les éleveurs à élaborer de nouvelles structures de production et de commercialisation pour les porcs, les œufs, les volailles. En Haute-Normandie, les exploitants peuvent répondre aux sollicitations d'un marché de consommation qui n'a cessé de se développer. Les hommes du Bocage ne participent que de loin au développement. En attendant un possible renouvellement, ils restent, géographiquement et économiquement, marginaux.

CHAPITRE II

LE MARCHÉ DU BÉTAIL ET DE LA VIANDE BOVINE

Les départements normands, à l'exception de l'Eure, se classent parmi les douze premiers départements français producteurs de viande de bœuf. D'après l'A.N.E.R.A., en 1965, la production de gros bovins représente 18 % des produits bruts agricoles en Normandie. La proportion s'élève même à 26 % dans le département de l'Orne. Si on ajoute la commercialisation des veaux (5 % du produit brut), le marché de la viande bovine enveloppe 23 % des produits bruts agricoles en Normandie, soit une somme approximative de 800 millions de francs. Seule, la production laitière dépasse ces chiffres (1).

Le marché du bétail et de la viande bovine constitue donc un des deux piliers économiques sur lesquels repose l'élevage normand. Il s'agit, on le sait, d'un marché particulièrement complexe qui a suscité depuis quelques années de nombreuses études à l'échelle nationale. Le prix du « beefsteack » dont les Français sont devenus de gros consommateurs prend de nos jours une valeur aussi symbolique que le cours des « blés » dans la France d'Ancien Régime. Pour éclairer certains mystères, pour tenter de maîtriser l'évolution d'un marché aussi important, spécialistes des Ministères, économistes, journalistes, représentants des organisations professionnelle rivalisent d'ardeur. Leurs études assurent maintenant une bonne connaissance des circuits nationaux et européens (2).

En Normandie, la Société pour le Financement et le Développement de l'Economie Agricole, associée aux Caisses régionales de Crédit Agricole Mutuel, a réalisé en 1963 une importante étude à laquelle ont notamment participé deux animateurs de Centres de Gestion. Elle apporte une contribution fondamentale à la connaissance du marché normand (3).

---

(1) A.N.E.R.A., 184, sept. 1965.

(2) Ont été plus particulièrement utilisés dans les pages qui suivent : U.N.I.B.E.V., 413, 1963 - B.T.I., la Cité de la Viande, 417, 1963. Centre National du Commerce extérieur, 419, 1964. Le Père de Fraveron (J.), 409, 1965.

(3) S.O.F.I.D.E.C.A., 429, 1963.

Grâce à cette abondante documentation, on a pu réduire l'analyse des mécanismes du marché national ainsi que l'étude détaillée des différents éléments des circuits normands (marchés concrets, abattoirs, etc...) que d'autres ont déjà décrits, pour porter le maximum d'attention à l'organisation régionale des échanges et aux hommes qui les animent.

Production de viande bovine, 1964 (en tonnes de viande nette)

Source : Statistique interdépartementale

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Marit.	Normandie	% /France
Gros bovins	24.465	27.235	26.625	18.068	32.362	128.755	14 %
Veaux ...	5.254	11.535	1.975	2.043	3.586	24.393	7,5
Total	29.719	38.770	28.600	20.111	35.948	153.148	12

Part de la viande bovine dans le produit agricole brut départemental, 1963 (en %)

Source : A.N.E.R.A., sept. 1965

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Marit.	Normandie	
Gros bovins	20,4	14,7	26	12,5	19	18	
Veaux	6	9,1	2,5	2,2	3,8	5	
Total	26,4	23,8	28,5	14,7	22,8	23	

I. LES FONDEMENTS TECHNIQUES DU MARCHE

Le « bœuf » constitue la matière première principale du marché de la viande. En est-il de plus complexe ? Vivant, cet animal semble échapper aux lois habituelles de la nature. Dépourvu de sexe, par la grâce des hommes, il se renouvelle par la descendance de ses collatéraux. La castration en fait une bête de consommation. Et cependant, de nombreuses vaches de réforme et quelques taureaux rejoignent tardivement ce destin et, sur l'étal du boucher, prennent pour cette ultime circonstance le nom commun de « bœuf ». Là, contrairement à ce qu'évoque généralement le mot de « boucherie » (4), le raffinement l'emporte sur la mesure industrielle, et, avec une subtilité qui reste à la mesure d'une consommation exigeante, le bœuf se découpe en 52 morceaux (selon la coupe dite « de Paris ») dont les noms suggèrent déjà toutes les saveurs :

(4) Par exemple, dans le film d'Alain Resnais, « Le Sang des Bêtes ».

araignée, semelle, filet, rumsteck, culotte, aiguillette baronne, filet mignon, onglet, bavette, macreuse à braiser, jumeau à pot-au-feu, etc...

La présentation rapide des exigences de la consommation, des caprices de la production, de la variété des marchandises, des techniques d'abattage et de vente s'impose comme un préalable à l'étude du marché proprement dit. Ces facteurs ne sont naturellement pas particuliers à la Normandie. Ils conditionnent l'ensemble du marché national.

1°) Un haut niveau de consommation.

Le consommateur français se place nettement en tête de la hiérarchie européenne des consommateurs de viande en général et de viande bovine en particulier. En moyenne, chaque Français mange par an entre 75 et 80 kgs de viande. Le Belge, le plus proche des partenaires européens, ne consomme que 56 kg de viande, et l'Italien, le moins exigeant, 22 kg seulement. Très peu de pays dépassent ces chiffres dans le monde : l'Australie et la Nouvelle-Zélande (100-110 kgs) l'Argentine (95 kgs), les Etats-Unis et le Canada (80-90 kgs). Dans cette somme, la consommation de viande bovine occupe une place très importante, puisqu'elle s'élève en France à 33,5 kgs en 1963, dont 7,5 kgs environ de viande de veau.

Exigeant en quantité, le consommateur français l'est aussi en qualité. A la différence de la plupart des autres grands mangeurs de viande du monde, il apprécie tout particulièrement une chair « faite », issue d'animaux ayant accompli un cycle de croissance complet qui dépasse 3 années. Cette préférence varie cependant selon les marchés régionaux, et cette hétérogénéité de la demande n'est pas un des aspects les moins importants du marché. On préfère le bœuf de travail bien « fait » à Bordeaux, la vache lourde à Marseille, le jeune taurillon à Lyon et à St-Etienne... (5). A Paris et sur les marchés de consommation normands, c'est le bœuf lourd de 350 kgs, animal adulte de 3 à 4 ans, qui correspond le mieux au goût des consommateurs. Il est aisé d'admettre que celui-ci a été formé par l'offre des élevages régionaux, mais, réciproquement, les systèmes contemporains de production doivent tenir compte des habitudes de consommation. Or les marchés de Paris et du Nord-Ouest, sur lesquels s'écoule la viande produite en Normandie, sont parmi les plus exigeants.

Indépendamment des particularismes régionaux, la demande évolue en fonction du degré d'urbanisation de la masse des consommateurs. Ceux-ci, réclament de plus en plus des morceaux tendres pour les grillades et les rôtis, presque tous issus des quartiers arrière. De façon assez suggestive, l'étude de l'U.N.I.B.E.V. résume ainsi cette évolution du goût : « Pour des raisons sociales et médicales, le consommateur apprécie de moins en moins les viandes en sauce. Socialement, la ména-

gère et l'ensemble de sa famille abandonnent de plus en plus le foyer au repas de midi et les quelques loisirs qui restent sont moins propices à l'éclosion des cordons bleus ; la médecine et le spectre du cholestérol ont fait le reste, puisque chacun sait que le bourguignon familial est beaucoup moins nocif que celui de la cantine ou du restaurant. Par voie de conséquence, la ménagère, qui n'a plus le temps, ou ne veut plus le perdre en cuisines compliquées, recherche les menus à base de grillades et de rôtis, cependant que le rationnaire de cantine et de restaurant bon marché soigne son foie à grand renfort de bifteck et de rosbif. Les uns et les autres oublient que le bœuf est un quadrupède » (5).

Ainsi s'opposent deux types de consommateurs français. Dans les villes, c'est-à-dire en ce qui concerne les marchés normands, dans les agglomérations de la Basse-Seine, à Caen et surtout à Paris, un consommateur particulièrement exigeant qui, tout en recherchant toujours une viande « faite », ne mange pratiquement plus que des morceaux à rôtir et à griller (80 % de la consommation d'après le C.R.E.D.O.C., en 1956). Dans les campagnes, un consommateur aux goûts plus variés et qui s'accommode encore aisément des viandes en sauce (70 % de la consommation en 1956). On aimerait pouvoir saisir par quelques chiffres la variété des goûts des paysans normands en matière de viande bovine. Les statistiques ne le permettent pas. Cependant, quelques appréciations empiriques permettent de souligner, en cette matière comme en d'autres la dissymétrie de la province. Tandis que les agriculteurs cauchois et les herbagers augerons apprécient la viande de bœuf qu'ils consomment sous toutes ses formes (avec force ragouts et pots-au-feu au moment des travaux saisonniers), les paysans bocains, habitués à plus de frugalité, se contentent surtout de veau et de porc.

Dans l'ensemble, la consommation augmente plus rapidement que la population : 3,5 % en moyenne par an de 1951 à 1964 (6) pour un taux d'augmentation de la population de 1,2 % environ. Le marché européen pourrait offrir des débouchés plus vastes encore, avec une importante masse de population dont le niveau moyen de consommation, parti de plus bas que celui des Français, doit théoriquement s'élever plus rapidement. Cette consommation en expansion reste très sensible cependant aux fluctuations des prix. En France, elle se rétracte légèrement de 1957 à 1960 dans une période de hausse des cours particulièrement nette. Elle subit, en outre, des fluctuations saisonnières opposées selon les types de morceaux. « Les arrières ont des prix élevés au printemps et en été, et les avants en automne et en hiver. Une telle disparité résulte des écarts saisonniers de consommation en ce qui concerne ces deux quartiers. En effet, les bas morceaux sont généralement mieux acceptés pendant les périodes froides et les besoins des usines de trans-

(5) D'après U.N.I.B.E.V., 413, 1963.

(6) Le Père de Graveron (J.), 409, 1965.

formation qui utilisent un tonnage d'avants non négligeable sont évidemment beaucoup plus limités pendant la période estivale correspondant aux congés » (6).

Ce sont surtout les exigences de qualité qui constituent actuellement et sans doute pour l'avenir, le phénomène le plus important du marché de la viande. Depuis un siècle, cette tendance n'a pas cessé de s'affirmer. Au début du XIX[e] siècle, la consommation se moulait encore sur l'offre de la production, et, excepté pour les classes privilégiées, la viande dite « de bœuf » était une denrée particulièrement rustique, au goût fort, issue de vaches de réforme, de taureaux, d'animaux de travail, de bœufs « poussés » en quatre ans et parfois plus... La révolution industrielle, l'urbanisation de la deuxième moitié du XIX[e] siècle ont introduit les bœufs gras, spécialement élevés pour la boucherie, de viande parfois suiffeuse, plus remarquables par le poids que par la qualité. Ainsi, les éleveurs du Cotentin purent-ils présenter les « bœufs du Carnaval », monstres de plus de 1 000 kgs qui cumulaient tous les excès. Au terme de l'évolution, les consommateurs de la civilisation urbaine du XX[e] siècle n'achètent plus que les meilleurs morceaux provenant surtout des quartiers arrières, ce qui pose de redoutables problèmes commerciaux aux transformateurs et aux intermédiaires. Parallèlement, les choix se portent sur des viandes de plus en plus tendres, des bêtes de travail et taureaux de réforme de jadis jusqu'aux bœufs de 3 ans contemporains, en attendant le règne des « baby-beefs »...

2°) Une marchandise variée.

Le tableau qui suit établit la répartition approximative des bovins destinés à la boucherie dans les cinq départements normands, au 1[er] octobre 1964. Il ne donne qu'une faible idée, par le biais de rubriques

Animaux destinés à la boucherie (1.000 têtes)
Source : Statistique interdépartementale, 1964

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	En % France
Animaux de plus de 24 mois à l'engrais (non compris femelles de réforme) ..	29,2	5	70,5	25	40	169,7	21
Vaches de réforme..	22,3	16,9	15	6	20	80,2	12
Elèves de 12 à 24 mois destinés à boucherie	20,7	6,9	50	20	47	144,6	18,5
Veaux de lait (à abattre avant 5 mois)..	6	9,8	4	1,2	2	23	3,6
Autres veaux de moins de 12 mois.	29,5	17,7	59,7	29,8	50	186,7	13,5

conventionnelles, de la variété des animaux livrés au commerce du bétail et de la viande.

Il serait vain de vouloir additionner les chiffres de chaque colonne dans le tableau précédent, car chaque rubrique horizontale recouvre des marchandises très différentes. Dans les bétaillères des marchands de bestiaux transitent, en effet, des catégories multiples d'animaux, très variables selon les traditions des différentes régions. Les experts européens ont bien de la peine à codifier cette marchandise (7). En simplifiant beaucoup, et en se limitant naturellement à la Normandie, il convient d'opposer d'abord les bêtes d'élevage et les animaux de boucherie.

a) *Les animaux d'élevage.*

Les animaux d'élevage constituent un produit intermédiaire qui, passant d'un éleveur à un autre éleveur, souvent par les soins d'un marchand, doit subir une dernière phase d'engraissement et de finissage avant d'être livré à la boucherie. Les transactions s'opèrent lorsque les animaux ont deux ans ou moins de deux ans, voire au cours des premiers mois. Elles forment le circuit « maigre ». Elles permettent aux régions spécialisées dans la production laitière de se décharger de la plus grande partie des mâles, tel le département de la Manche qui ne retient que 27 500 élèves de moins d'un an et 16 900 de 1 à 2 ans pour un cheptel de 418 000 vaches laitières. Au contraire, les régions d'embouche complètent leurs chargements par des achats extérieurs, comme le département de l'Orne dont les effectifs d'animaux de plus de 24 mois sont plus élevés que ceux des tranches d'âge plus jeunes (70 500 de plus de 24 mois, contre 50 000 de 12 à 24 mois). Ainsi se complètent traditionnellement les pays « naisseurs » et les régions d'engraissement.

Les marchands de bestiaux servent encore d'intermédiaires pour d'autres transactions qui complètent le circuit maigre. Les producteurs des régions laitières vendent souvent leurs veaux mâles à 8 jours. La plupart de ces « veaux de colostrum » ou « veaux de 8 jours » sont destinés à être engraissés rapidement, sans passer par le long circuit du bœuf. En outre, on ne peut négliger les ventes et achats de femelles laitières, réalisés généralement avant le premier vêlage, dont le marché tend à se développer (ce sont les « amouillantes »).

b) *Les animaux de boucherie.*

Les spécialistes européens distinguent 18 catégories principales d'animaux de boucherie, allant du veau de colostrum au taureau adulte. Le

(7) Centre National du Commerce Extérieur, 419, 1965.

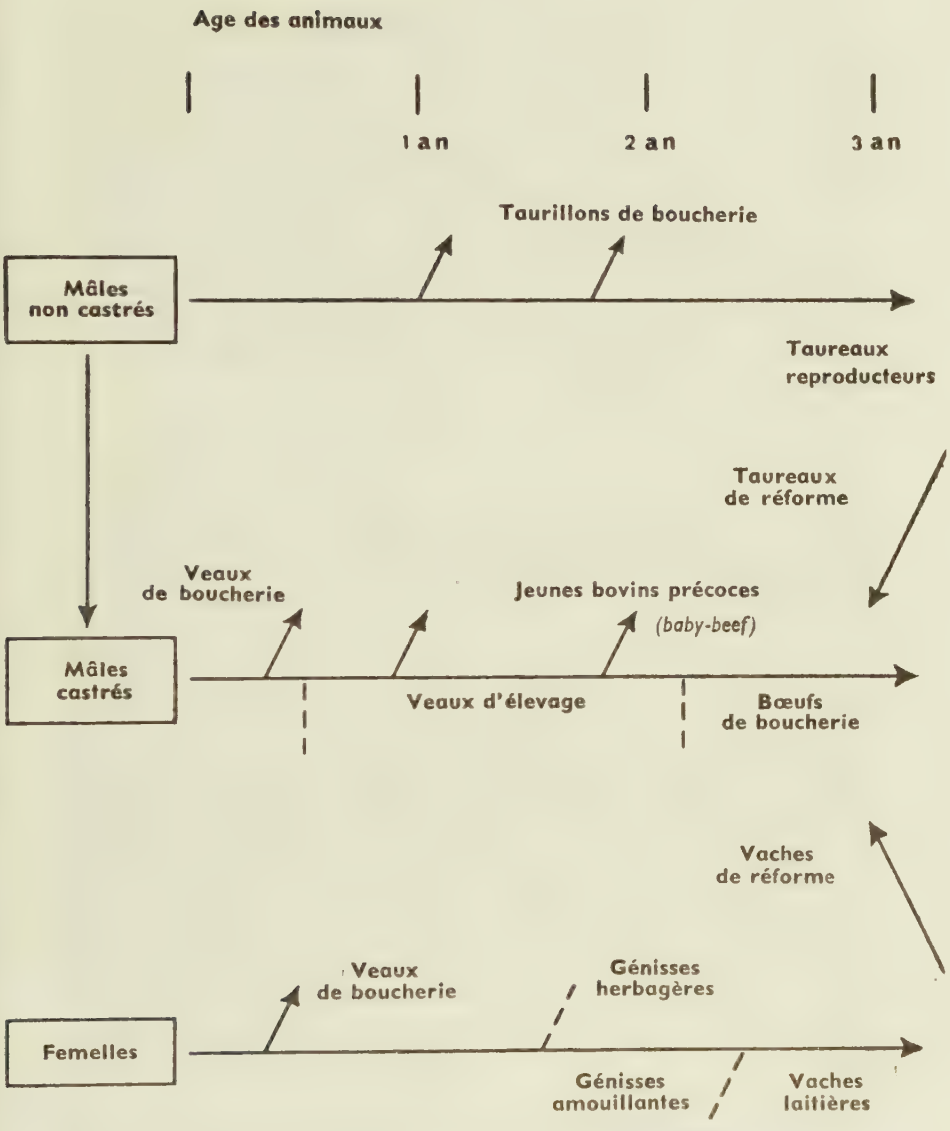


Figure 83. — Destination schématique des principales catégories de bovins

cadre plus réduit de la Normandie permet de retenir 3 divisions principales.

1 — *Le veau de boucherie,* en Normandie, est un veau « léger », engraissé et forcé aussitôt après la naissance, et abattu pour fournir un poids de viande net de 60 kgs en moyenne. Ainsi sont sacrifiés avant 5 mois des quantités importantes de veaux, notamment dans le Bocage que représente bien le département de la Manche (11 500 tonnes abattues). La proportion de veaux de lait destinés à la boucherie est beaucoup plus élevée en moyenne dans l'ensemble de la France, puisque l'apport des cinq départements normands ne représente que 3,6 % des effectifs dans cette catégorie. La statistique de cette rubrique se trouve faussée cependant par la date de l'évaluation qui intervient après la fin du cycle saisonnier de production. En France, en moyenne, 1 veau sur 2 est destiné à un abattage précoce. En Normandie, la proportion semble être de 1 sur 3 environ (8).

2 — *Le bœuf traditionnel* de 3 ans, fournissant en moyenne 300 kgs de viande nette, représente par contre la catégorie la plus importante. Il s'agit d'une production originale, particulière à la France, qui ne se retrouve dans aucun autre pays européen, et dont la Normandie constitue incontestablement un des fiefs. Le cheptel normand de bœufs d'embouche dépasse 20 % des effectifs nationaux. Les départements de l'Orne, de la Seine-Maritime et du Calvados se classent en tête pour cette production qui se subdivise de façon très inégale entre l'engraissement à l'auge dans les Plaines et l'embouche à l'herbe prépondérant dans les grandes régions herbagères. L'apport *des vaches de réforme* complète de façon très importante cette catégorie puisque les femelles engraissées représente environ le tiers des gros bovins de boucherie en Normandie (contre 45 % environ pour la moyenne française). Parmi les vaches réformées, les jeunes femelles n'ayant eu qu'un ou deux veaux et qui doivent être abattues après accident donnent une viande d'une remarquable qualité. Les vaches de réforme proprement dites (au-delà de 9 ans) possèdent par contre des qualités bouchères altérées. Mais la race normande, aux aptitudes mixtes, permet de tirer un parti maximum, pour la boucherie, d'animaux destinés d'abord à la production laitière.

3 — *Le « jeune bovin précoce »* n'a fait encore qu'une très timide apparition sur les circuits normands. Il est connu en France depuis long-

(8) En effet, les 24.000 tonnes de viande de veau produites représentent un effectif sur pied de 400.000 têtes environ pour un troupeau de 1.250.000 laitières.

temps dans les régions du Centre sous le nom de « veau de St-Etienne » (300 à 350 kgs vifs à 7-8 mois) et de « veau de Lyon » (350 à 450 kgs vifs à 9-12 mois). Il se rencontre aussi à l'étranger sous des formes traditionnelles ou modernes (« Vitellograsso » italien, « barley-beef » britannique, taurillon néerlandais, « Jung Bulle » allemand) (9). Dans le centre du Bassin de Paris, un groupe d'agriculteurs tente depuis quelques années l'expérience dite du « bœuf de Senlis ». Dans tous les cas, et en dépit de multiples nuances d'application, les mêmes principes dirigent ce type de production généralement connu sous le nom de «baby-beef » : un cycle rapide, variant de 8 à 18 mois, plus bref que celui du bœuf traditionnel, plus long que celui du veau ; une viande dont le goût anticipe sur les standardisations les plus modernes, très tendre mais différente cependant de celle du veau, qui n'atteint jamais le stade physiologique du ruminant ; une alimentation forcée à base de céréales, de collets de betteraves, de concentrés, etc... En Haute-Normandie, dans les Plaines de la Normandie Centrale et dans le Perche des petits groupes d'agriculteurs essaient ces techniques nouvelles. Dans le Pays de Caux, la plupart des producteurs s'efforcent de raccourcir le cycle traditionnel de quelques mois.

Ainsi se confirme une tendance séculaire : en dépit de multiples réticences, malgré toutes les habitudes acquises, producteurs et intermédiaires présentent sur les marchés de consommation des viandes de plus en plus jeunes.

3°) Une production fluctuante.

La production de viande de bœuf a augmenté en France de 4 % par an depuis 1951 (10). La production de viande de veau suit une progression presque analogue (2,9 %). L'une et l'autre, sur une longue période, font face au développement de la consommation. Cependant, le marché de la viande bovine n'échappe pas aux phénomènes déjà analysés dans le secteur porcin : d'importantes variations saisonnières et des fluctuations cycliques créent à intervalle régulier de dures tensions et compromettent l'équilibre de la production et de la consommation.

a) *L'augmentation de la production.*

L'augmentation de la production dépend en premier lieu de la croissance générale du troupeau bovin qui, en Normandie, représente une tendance séculaire résumée dans le tableau suivant.

(9) D'après Centre National du Commerce Extérieur, 419, 1965.

(10) Le Père de Graveron, 409, 1965.

Cheptel bovin - Normandie
Source : Annuaire statistique régional, 1960

	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Mme	Normandie
1.000 têtes						
1876	257,9	270,3	200,1	110,9	218,1	1.057,3
1913	281,7	407,8	239,7	170,5	333,1	1.432,8
1929	292,9	549,3	263,3	184,9	326,4	1.616,8
1955	366	571,3	411,2	267,6	451	2.067,1
1964	485,3	666,4	523	319	571	2.564,7
Indices						
1876	100	100	100	100	100	100
1913	110	151	120	157	154	141
1929	115	200	131	167	150	157
1955	142	211	205	241	206	195
1964	189	248	260	290	262	244

Ainsi le cheptel bovin a-t-il été multiplié par 2,5 environ en un peu moins d'un siècle, la progression étant même nettement plus forte en Haute-Normandie. Loin de se ralentir, elle s'est accentuée depuis la Seconde Guerre mondiale.

Mais d'autres facteurs interviennent dans la détermination de la production de viande : le pourcentage d'animaux affectés à la boucherie, l'âge auquel ils sont abattus, le poids moyen des carcasses. Les statistiques régionales ne permettent pas de les apprécier avec rigueur. L'orientation du cheptel dépend de l'équilibre entre l'intérêt financier de l'économie laitière et celui de la production de viande ou d'animaux d'élevage. L'âge des animaux abattus peut varier avec le facteur précédent ainsi qu'avec les crises climatiques, mais il tend de plus en plus à s'abaisser. Le poids moyen des carcasses de bœufs n'évolue guère (on observe cependant une tendance à la diminution à très long terme). Celui des veaux augmente vigoureusement.

A la suite de la S.E.D.E.S., la S.O.F.I.D.E.C.A. a pu évaluer de 1950 à 1961 la progression de la production de viande bovine en Normandie. Le tableau qui suit met en valeur une augmentation de la production de viande de bœuf un peu plus forte que la moyenne française et une croissance plus faible de la production de viande de veau, au moins en ce qui concerne la Basse-Normandie.

Augmentation de la production de viande (1950 - 1961)
Source : S.O.F.I.D.E.C.A., 1963

en %	Basse-Normandie	Normandie Haute-	France
Gros bovins	86,2	88	79,2
Veaux	32,3	—	42,8

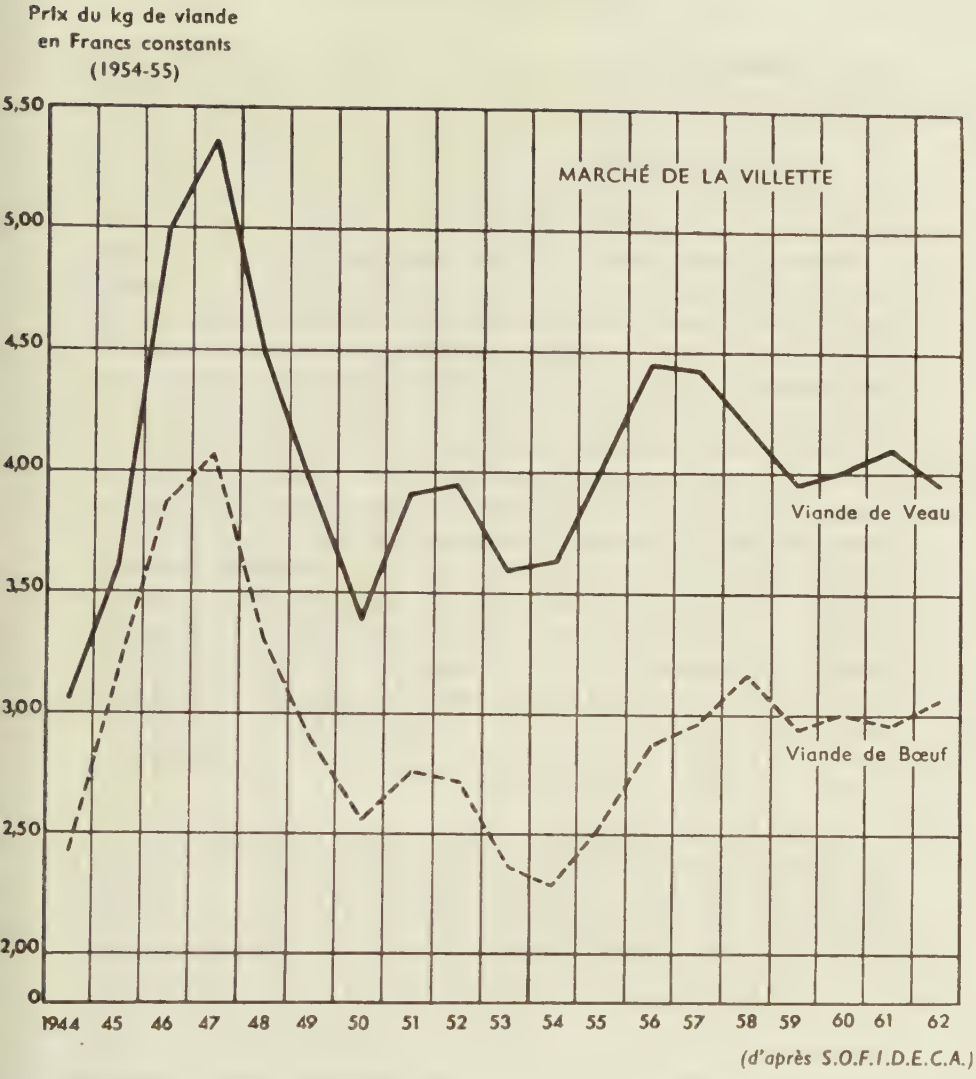


Figure 84. — Le cycle des prix de la viande de bœuf et de la viande de veaux (d'après S.O.F.I.D.E.C.A.)

b) *Le cycle du bœuf et du veau.*

Il faut naturellement se reporter à l'analyse minutieuse de J. Le Père de Graveron pour constater dans le secteur du bœuf et du veau des variations cycliques qui rappellent celles du porc. En effet, si la production augmente depuis 1951, elle ne progresse pas de façon absolument régulière. Aussi bien pour les veaux que pour les gros bovins, sur la

courbe nationale comme sur celles de la Basse-Normandie ou de la Haute-Normandie (11), apparaissent nettement deux grands cycles dont les pointes se placent en 1954-55 et 1962-63 tandis que les creux se situent en 1951, 1957-58 et 1964-65. En outre, les prix subissent des oscillations inverses de celles de la production avec des pointes bien caractérisées pendant les périodes de pénurie relative.

Ainsi s'expliquent, en dépit de l'augmentation générale de la production, les cris d'alarme périodiquement lancés qui annoncent alternativement le retour des périodes de pénurie ou les menaces de surproduction. La S.I.B.E.V. éponge les excédents pendant les périodes de pointe. Ainsi a-t-elle acheté 17 000 tonnes de viande bovine en 1953-54, 28 000 tonnes en 1954-55 et 18 000 tonnes en 1959-60, 85 000 tonnes en 1960-61, 79 000 tonnes en 1961-62, 71 000 tonnes en 1962-63. A l'inverse, il faut faire appel aux importations pendant les périodes creuses : ainsi, en 1951-52, de 1956 à 1958, et en 1965. Eleveurs et intermédiaires s'inquiètent de l'écoulement de leur production dans les années de pointe. Peu de temps après, un concert dramatique évoque les affres de la pénurie. En 1958 : « La pénurie de viande s'aggrave en France ; déficit de 150 000 tonnes prévisible en 1958 et 1959 ». (« Le Monde », 14 janvier 1958). En 1962 : « Vers une réforme de la S.I.B.E.V. pour faciliter les exportations de viande ». (« La Vie Française », janvier 1962). En 1965 : « Sans incitations vigoureuses à l'élevage, il y aura pénurie de viande en 1970 dans la Communauté ». (« Paris-Normandie », 26 février 1965).

Le cycle du bœuf et du veau diffère cependant de celui du porc. Il s'allonge sur une période de 7 ans, ce qui est normal puisque l'intervalle qui sépare un maximum et un minimum correspond à la durée de croissance de l'animal de boucherie traditionnel (3 ans, 3 ans et demi). Il obéit donc à des mécanismes analogues à ceux du cycle porcin. L'étude de la S.O.F.I.D.E.C.A. les résume fort bien ainsi : « Ce mouvement s'explique par les réactions psychologiques des producteurs face aux variations des prix : un prix du bœuf en hausse incite les éleveurs à conserver plus de jeunes (donc à abattre moins de veaux), pour les vendre ultérieurement sous forme de gros bovins. Cette offre plus abondante se traduisant par un fléchissement des prix du bœuf incite les éleveurs à réduire cette production, c'est-à-dire à augmenter les abattages de veaux. Le cycle du bœuf et celui des veaux s'entretiennent mutuellement et nous constatons une évolution parallèle des prix unitaires des 2 catégories d'animaux ». Pour être parfaitement exact, il faudrait tenir compte des fluctuations des prix des animaux d'élevage, le circuit maigre faisant office de courroie de transmission entre les petits éleveurs et les emboucheurs, comme le marché des porcelets dans le circuit porcin.

(11) D'après S.O.F.I.D.E.C.A., 429, 1963 et « Le Père de Graveron », 409, 1965.

Cependant, le cycle du bœuf semble plus écrasé, moins régulier que celui du porc. D'autres facteurs de variation interviennent en effet qui ne jouent pratiquement aucun rôle dans le secteur porcin : d'une part, les crises climatiques qui perturbent la production fourragère et, par voie de conséquence, les apports de veaux au cours de décharges prématurées ; celles-ci font baisser les prix du « maigre », mais, souvent, préparent une pénurie qui intervient quelques années après des abattages excessifs ; d'autre part, l'équilibre entre le cheptel de souche laitière et les animaux de boucherie, solidaires au sein du même troupeau mais entre lesquels, selon la conjoncture plus ou moins favorable à l'un ou l'autre produit, les éleveurs, surtout dans le troupeau à aptitudes mixtes de la Normandie, peuvent hésiter en accentuant l'une ou l'autre production. D'une façon générale, les crises climatiques ont accentué les mouvements cycliques, tandis que la régularité des revenus laitiers assurait la croissance générale du troupeau, ce qui a profité au cheptel de boucherie, mais de façon incomplète, la préférence étant donnée presque systématiquement à la production laitière. Tandis que celle-ci augmente continuellement, ou presque, et constitue l'élément le plus solide de l'économie des exploitations, la production d'animaux de boucherie qui lui est associée évolue avec plus d'irrégularité en subissant tous les heurts des crises climatiques et des mouvements des prix.

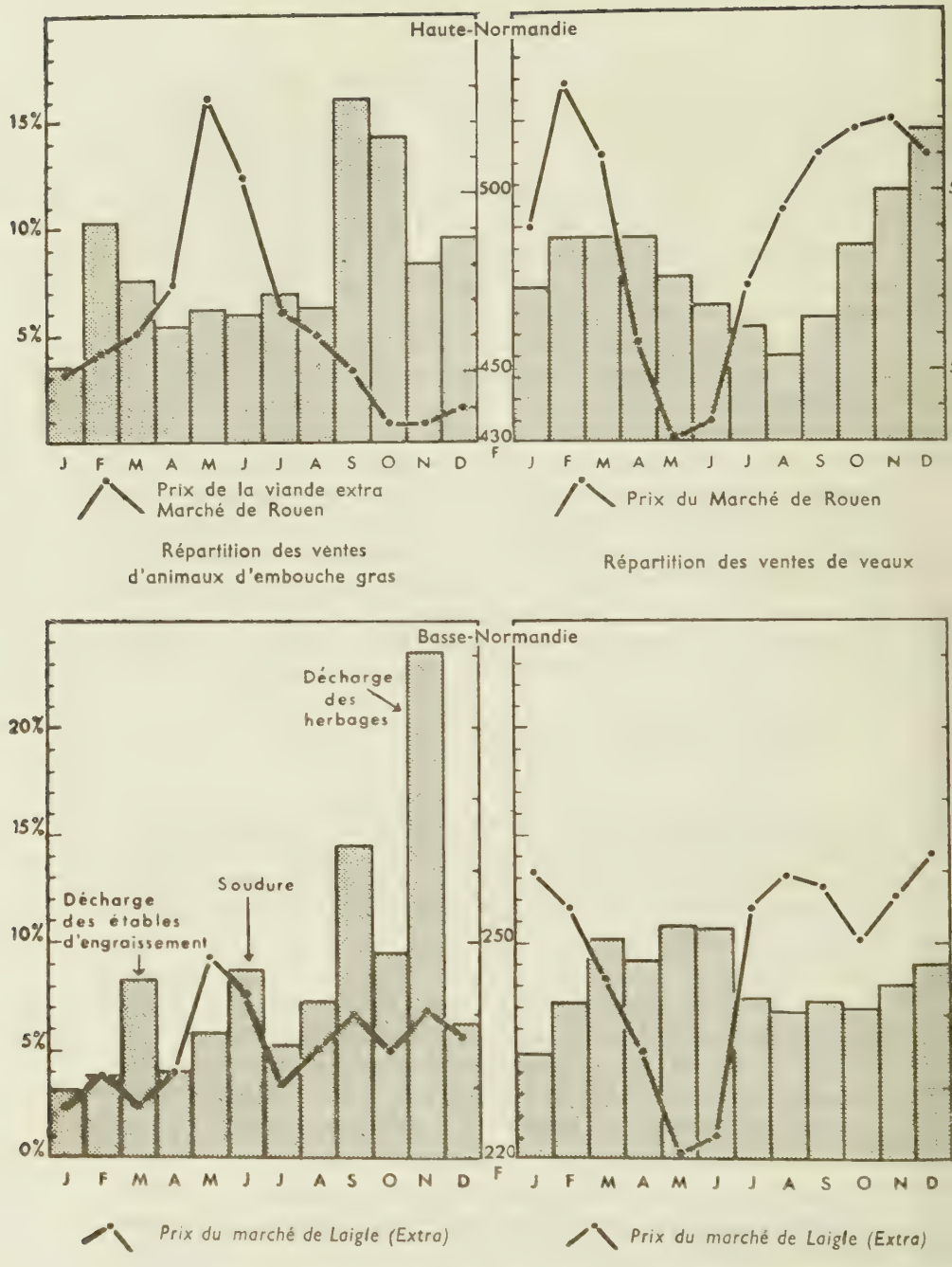
c) *Le rythme saisonnier des apports.*

Aux fluctuations cycliques s'ajoute régulièrement chaque année la variation saisonnière des apports qui s'établit en fonction des systèmes de production. L'enquête du Ministère de l'Agriculture sur le cheptel bovin de la Normandie permet d'avoir une connaissance assez précise de ces mouvements (12).

1 — *Les veaux de lait et les « veaux à remettre »* (c'est-à-dire les veaux vendus pour être engraissés) sont mis sur les marchés pendant les grandes périodes du vêlage, c'est-à-dire à l'automne et au printemps. Les vêlages d'automne un peu plus nombreux en Haute-Normandie entraînent une recrudescence particulière des ventes à cette époque.

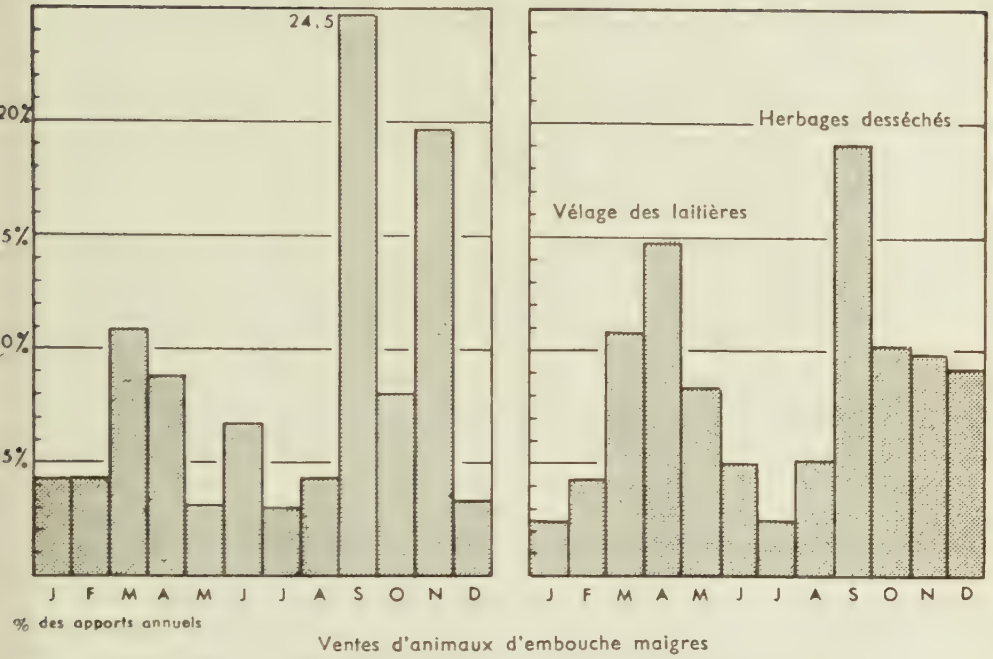
2 — *Les animaux d'élevage* (ou « d'embouche maigre ») se vendent principalement à deux époques de l'année : en mars-avril, spécialement en Basse-Normandie, lorsque les emboucheurs des grandes régions herbagères « chargent » leurs parcelles pour profiter au maximum des dépouilles de printemps ; en septembre (et accessoirement en octobre et en novembre) sous l'impulsion des herbagers qui ne craignent pas de

(12) Ministère de l'Agriculture, 430, 1963.



(d'après S.O.F.I.D.E.C.A, 1963. Ministère de l'Agriculture)

Figure 85. — Les variations saisonnières des prix et des ventes de bovins de boucherie



(d'après : Ministère de l'Agriculture 1963)

Figure 86. — La variation saisonnière des ventes d'animaux d'embouche

faire passer l'hiver en plein air à une partie de leur bétail et surtout sous l'influence des agriculteurs des Plaines qui garnissent alors leurs étables d'engraissement.

3 — *Les bœufs de boucherie* (ainsi que les animaux réformés), après engraissement, sont livrés au commerce à l'automne et à la fin de l'hiver. Les deux périodes de « décharge » correspondent aux deux types principaux de production. A l'automne, on vend surtout les bêtes d'herbage. Ainsi (47 % des apports d'embouche gras en Basse-Normandie s'effectuent dans les trois mois de septembre, octobre et novembre). En février et mars les animaux engraissés à l'auge arrivent sur les marchés. Leur apport est naturellement beaucoup plus faible : 18 % pour les deux mois de février et mars en Haute-Normandie, 12 % seulement en Basse-Normandie. D'une façon générale, la courbe des variations saisonnières de la Basse-Normandie est beaucoup plus contrastée que celle de la

Haute-Normandie. La première traduit les rythmes d'un système de production qui reste étroitement lié à la croissance naturelle de l'herbe avec une décharge principale à l'automne et une décharge secondaire juste avant l'été (juin) auxquels s'ajoute le petit apport des Plaines à la fin de l'hiver. La seconde, beaucoup plus étalée, combine les influences des techniques herbagères, de l'engraissement à l'auge et des systèmes mixtes du Pays de Caux.

Naturellement, toutes ces variations influent sur l'évolution des prix. J. Le Père de Graveron peut noter : « On remarque là aussi une corrélation inverse assez nette entre prix et production. En particulier, la période de décharge des herbages à l'automne s'accompagne régulièrement d'une baisse des prix, bien que celle-ci ait été souvent limitée grâce aux interventions. Réciproquement, les périodes de soudure du mois de mai correspondent habituellement aux périodes de prix élevé » (13).

La Société d'Intervention pour le Bétail et les Viandes a été créée en 1953 pour régulariser l'évolution des prix du bétail et de la viande (porcine et bovine). Sur le marché porcin, elle a contribué à l'écrasement des cycles sans parvenir cependant à réduire totalement le phénomène (14). Dans le secteur bovin, son action peut être encore plus contestée. En effet, la S.I.B.E.V. réalise chaque année ses interventions en fonction d'un prix unique de campagne, ce qui contribue à augmenter les écarts saisonniers d'approvisionnement, comme le remarque Le Père de Graveron. L'organisme d'intervention se trouve chaque année, ou presque, devant les mêmes excédents d'automne. Elle les éponge à bon compte, ce qui ôte tout souci en ce domaine aux intermédiaires, et par voie de conséquence aux producteurs, qui n'éprouvent plus le besoin de différer leurs livraisons en attendant la saison qui leur est la plus favorable. La S.I.B.E.V., d'autre part, a été particulièrement critiquée au cours du dernier cycle (1960-64) pendant lequel se multiplièrent les paradoxes. En effet, tandis que la production augmentait, que des excédents exportables se dégageaient, que la S.I.B.E.V. intervenait de façon importante pour maintenir les cours à la production, parallèlement le prix de la viande au détail poursuivait une hausse que les pouvoirs publics, malgré de multiples campagnes, ne parvenaient pas à enrayer. Il fallut recourir finalement à la taxation de la viande de boucherie (octobre 1964). Des facteurs techniques permettent d'expliquer en partie ces contradictions. La S.I.B.E.V. intervient en fonction d'un prix moyen sur lequel pèsent, à l'intérieur d'une même catégorie, les animaux de qualité inférieure. Ce sont ces animaux qu'elle achète régulièrement en

(13) Le Père de Graveron, 409, 1965.

(14) Cf. chapitre précédent.

contribuant à maintenir leurs prix qui se répercutent sur les cours, nettement plus élevés, des bêtes de qualité supérieure qui passent à la consommation. Elle contribue donc à maintenir l'hétérogénéité des qualités. Par contre, son efficacité reste faible pour l'absorption des quartiers avant dont la mévente se traduit par des fluctuations saisonnières accentuées. Celles-ci pèsent sur l'ensemble du marché. En outre, elle ne dispose d'aucun moyen pour mener activement une véritable politique commerciale de la viande. Elle travaille à perte à l'exportation. Ainsi, en 1961, furent vendues 2 F. le kg des viandes achetées par la S.I.B.E.V. à 4,5 F. Mais un an plus tard, pour faire face à une pénurie passagère au mois de mai, les importateurs devaient négocier des carcasses à l'étranger au prix de 4,5 F. (15). Les stocks n'étaient pas suffisants pour réaliser la soudure.

Cependant, il serait injuste d'incriminer la S.I.B.E.V. : contrôlé par les pouvoirs publics et par les professionnels, cet organisme d'intervention dispose de moyens très limités, ceux qu'on a bien voulu lui laisser. Le marché du bétail et de la viande bovine s'insère dans un labyrinthe où seuls quelques initiés se meuvent à l'aise. Et c'est dans cette direction qu'il faut rechercher les causes profondes des difficultés.

— II — LES HOMMES DE LA VIANDE.

De l'étable où il est né à l'étal du boucher, le bœuf passe entre de nombreuses mains. Trop nombreuses, et trop habiles, pense-t-on souvent, surtout lorsque le marché traverse une période de tension qui inquiète les consommateurs ou les producteurs. « Comme chaque fois qu'il y a des difficultés sur le marché de la viande — qu'elles soient dues à la pénurie ou à l'abondance — les pouvoirs publics mettent à l'étude des réformes des circuits de commercialisation » peut affirmer très justement un journaliste (16). Souvent étudiées, quelquefois « réformées », et ceci depuis le XIX[e] siècle pour le moins, les formes traditionnelles de commercialisation n'en restent pas moins solidement en place malgré tous les assauts.

Il faut donc bien « suivre le bœuf » (17) pour essayer de comprendre le fonctionnement de ces circuits. Le terrain qu'offre la Normandie est d'un intérêt exceptionnel : en place depuis plusieurs siècles, les métiers de la viande y occupent les plus solides positions. Mais avant toute autre analyse, il convient de bien mettre en valeur les trois fonctions indispensables qu'assument les professionnels du bétail et de la viande.

---

(15) *L'Express*, 31 mai 1962.

(16) Jacques Léger, la « Vie Française », 26 juin 1964.

(17) Slogan lancé par un Ministre en 1961 (M.F. Misoffe).

1 - Une fonction de négoce qui s'exerce à deux stades principaux du circuit. D'une part pour assurer la liaison entre agriculteurs de régions complémentaires. C'est le circuit maigre. D'autre part, pour collecter les offres variées des régions de production et pour les ventiler en fonction des besoins des centres de consommation.

2 - Une fonction de transport afin d'expédier la marchandise, abattue ou sur pied, des zones productrices aux centres de consommation.

3 - Une fonction de transformation consistant à abattre les animaux, à les découper afin de présenter des morceaux prêts pour la consommation, éventuellement à en conserver, en stocker ou en traiter une partie pour faciliter la commercialisation. L'intervention de l'abattage et de la transformation permet de distinguer le « circuit vif » où les animaux sur pied parviennent sous cette forme jusqu'aux centres de consommation, le « circuit mort », qui est celui des carcasses abattues, enfin le marché des conserves de viande, nettement moins important mais non négligeable.

Ces différentes fonctions se chevauchent le plus souvent au sein d'une même profession à tel point qu'il n'est pas toujours facile de les distinguer nettement. D'amont en aval, des producteurs de types très variés, jusqu'aux consommateurs de plus en plus nombreux et exigeants, s'égrènent les maillons d.'une chaîne assez souple et assez solide pour supporter toutes les secouses.

1°) Les producteurs : du petit producteur de lait au grand emboucheur.

Le circuit de la viande commence naturellement dans les exploitations agricoles où naissent les animaux, où ils sont élevés puis engraissés, c'est-à-dire chez les producteurs. Les différents systèmes de production ont été étudiés dans les chapitres régionaux qui précèdent (18). Il semble cependant nécessaire de regrouper maintenant les principaux types de producteurs d'animaux à viande. Au départ du circuit, en effet, c'est l'hétérogénéité, la variété qui prévalent et qui, dès l'origine, s'accompagnent de méthodes où l'appréciation subjective l'emporte sur la rigueur technique et commerciale.

a) *Chez les petits producteurs : le bétail, sous-produit du lait.*

La majorité des éleveurs normands produisent des animaux à viande comme malgré eux. La quasi-totalité des petits exploitants consacrent en effet la plus grande partie de leurs activités à la production laitière seule, ou bien à la production laitière associée à celle des céréales ou des

(18) Cf. notamment, 1re partie, chap. 2 (Pays d'Auge, herbages ornais), 3e partie, chap. I (Pays de Caux) et 2 (Plaines).

porcs. De ces secteurs, ils reçoivent leurs revenus les plus réguliers. Techniquement (à cause de surfaces réduites) et financièrement (à cause de trésoreries mal assurées), ils ne sont pas armés pour se livrer à l'élevage et à l'engraissement des bœufs qui se déroulent sur un cycle de trois ans. Cependant, ils ne restent pas étrangers à la production de viande bovine puisque le cheptel laitier leur livre régulièrement deux types d'animaux inaptes à la production de lait : les génisses et vaches réformées, les veaux mâles.

Ainsi, les multiples petites exploitations dispersées du Bocage, des communes de Marais du Cotentin, des villages du Cotentin et du Bessin, des petites vallées augeronnes (notamment à l'est du Pays), du Roumois, du Lieuvin et du Pays d'Ouche, du Pays de Caux et de la bordure occidentale du Bray constituent-elles les sources variées et diffuses d'une partie de la production de viande bovine.

L'importance de ce secteur de production ne saurait être sous-estimée. Quantitativement d'abord, il groupe des effectifs très nombreux de veaux à engraisser, de veaux gras, de veaux d'élevage et de vaches de réforme. Les statistiques des foires et marchés de la Manche et du Bessin, par exemple, suffiraient à en porter témoignage (19). Qualitativement, ces éleveurs ne se soucient que de façon accessoire de la production de viande. Les qualités mixtes de la race normande leur apportent des satisfactions suffisantes. Lorsqu'ils font un effort de sélection rationnel, ils l'orientent plus volontiers vers le lait (contrôle laitier). La qualité des animaux à viande qu'ils livrent est donc très hétérogène. Les herbagers et les marchands prétendent même que la pratique de l'insémination artificielle, en multipliant les souches laitières sans tenir compte des aptitudes à la production de viande, a conduit au cours de la dernière décade à une dégradation désastreuse de la qualité des veaux. Les petits éleveurs, enfin, pèsent sur le marché par leurs hésitations qui se traduisent dans l'irrégularité des livraisons. Particulièrement vulnérables aux crises climatiques, ils sont aussi sensibles aux mouvements de conjoncture. Or, pour eux, les veaux et les vieilles vaches constituent une sorte de réserve vivante de trésorerie qu'ils sacrifient sur le marché ou qu'ils augmentent selon les cas. Ainsi peuvent-ils passer de la vente des veaux de 8 jours à l'engraissement, des sacrifices rapides à la conservation des veaux d'élevage jusqu'à 2 ans, de l'élimination systématique des mauvaises génisses et des vieilles vaches à leur exploitation prolongée à un bas niveau. Ces changements d'option, liés aux crises climatiques, aux mouvements des prix de la viande, mais aussi à l'évolution générale de l'économie des exploitations laitières, entretiennent d'importantes fluctuations sur les marchés des veaux d'engraissement, sur le circuit du « maigre », et, par voie de conséquence sur celui des animaux de boucherie sur lequel pèsent encore les apports de vaches de réforme.

(19) Atlas de Normandie, carte D 13.

La souche laitière, base fondamentale de l'élevage normand, pourrait assurer à la production de viande une remarquable régularité d'approvisionnement en « matière première » maigre grâce à la stabilité du cycle des vélages et de celui des réformes. En fait, cet équilibre est très difficilement obtenu et des tensions quasi permanentes, dans un sens ou dans l'autre, oblitèrent le circuit de la viande dès son origine. Ce phénomène n'est pas particulier à la Basse-Normandie. Il se retrouve dans toutes les régions de petites exploitations qui se consacrent avant tout à l'élevage laitier. Celles-ci dominent dans l'Ouest de la France comme dans les régions de montagne. Ainsi, à l'amont du circuit, la régularité (ou plutôt l'irrégularité) des apports dépend-elle en grande partie d'une foule de petites exploitations pour lesquelles le bétail à viande n'est qu'un sous-produit du lait.

b) *Pour les grands et moyens exploitants non spécialisés : la viande, une spéculation.*

Chez les exploitants moyens (plus de 20-25 ha) et, à plus forte raison, chez les grands exploitants (plus de 50 ha) l'engraissement des bœufs jusqu'au finissage peut prendre place à côté de la production laitière. Les techniques diffèrent selon les régions. Dans aucun cas, cependant, l'engraissement des bêtes à viande ne se présente comme une activité stable, mais plutôt comme une spéculation qui, venant s'ajouter plus ou moins régulièrement à d'autres productions, détermine les bonnes et les mauvaises années de trésorerie. A côté du blé et du lait, produits stables, la production de viande se présente comme une activité « facultative », au même titre que la pomme de terre, le lin, le colza ou les betteraves sucrières dans les Plaines de grande culture (20).

1 - *Dans les régions herbagères,* et, à un moindre degré, dans le Bocage, l'engraissement des vaches de réforme et d'une proportion plus ou moins forte du troupeau de mâles en bœufs de boucherie retient l'attention des grands exploitants et, parfois, des exploitants moyens. Ce système d'élevage qui associe production laitière et engraissement au sein des mêmes exploitations l'emporte dans le Pays d'Auge. Par contre, il demeure exceptionnel dans le Bocage, et il a beaucoup reculé dans le Bessin et dans le Cotentin où il était bien représenté au XIX[e] siècle.

Dans ce cas, l'élevage des bœufs constitue avec la production laitière une des deux bases fondamentales de l'économie des fermes. L'engraissement apporte chaque année, à l'époque des « levées », des recettes plus

(20) On emploie volontiers dans le Caux ce terme de « cultures facultatives » pour désigner les productions qui ne tiennent pas une place immuable dans l'assolement et dans l'économie des fermes.

massives que celles de l'élevage laitier et comme telles, celles-ci ne manquent pas d'exercer leurs attraits. Mais ce sont aussi les ressources les plus aléatoires. A côté des recettes régulières de la production laitière, elles font un peu figure de spéculation. Ce trait explique que certains exploitants n'ont pas hésité à abandonner momentanément ou définitivement cette activité, même quand ils avaient les moyens de la pratiquer. Ainsi les éleveurs du Bessin et du Cotentin, en dépit de la taille souvent importante de leurs exploitations et de la valeur de leur sol, ont-ils généralement réduit leur cheptel de boucherie afin d'augmenter la part du troupeau laitier. La rareté des trayeuses risquait de créer un mouvement dans l'autre sens, ce facteur limitant les effectifs de chaque étable laitière en fonction des disponibilités de main-d'œuvre. Mais l'installation de machines à traire, de stabulations libres et de salles de traite ouvre de nouvelles possibilités. Ainsi le développement de l'engraissement dépend-il ici encore de ses propres facteurs mais aussi d'autres conditions qui l'associent étroitement à l'économie laitière.

2 - *Dans les Plaines de grande culture,* l'engraissement des bœufs à l'auge représente une spéculation parmi d'autres. Cette technique diffère sous tous les rapports du mode de production herbager, aussi bien par l'origine des animaux (achetés par l'intermédiaire de marchands dans des régions de petites exploitations), la période d'engraissement (l'hiver à l'étable), l'alimentation (en tête, les collets de betteraves), l'époque d'approvisionnement et de commercialisation (achat des veaux à la fin de l'automne, vente des bœufs à la fin de l'hiver) etc... Les grandes exploitations betteravières se livrent à cette activité dans la Plaine de Caen, le Neubourg, le Vexin, le Pays de Caux...

Dans ce cas, l'aspect spéculatif de l'économie d'engraissement l'emporte encore plus nettement que chez les autres types de producteurs. Pour le grand exploitant des Plaines, l'engraissement à l'auge, en effet, représente une valorisation particulièrement intéressante de certains sous-produits de cultures (notamment la paille, les collets de betteraves, les pulpes). Mais le produit tiré de cette activité s'ajoute à beaucoup d'autres (céréales, betteraves, lin, autre élevage parfois) et ne forme qu'une petite partie du produit brut général. Aussi selon les années, selon les profits espérés (qui sont très aisément calculables, ce qui est exceptionnel dans le secteur de l'élevage), l'exploitant « forcera » ou réduira son troupeau d'engraissement, en pesant à chaque fois, dans un sens ou dans l'autre, sur le marché des veaux d'automne dont il est totalement tributaire. Eventuellement, rien n'empêche l'engraisseur de supprimer totalement cette spéculation pendant un ou plusieurs hivers. Actuellement une conjoncture favorable stimule cette activité qui a l'avantage considérable de présenter ses produits sur les marchés en pleine période de soudure. Elle risque cependant d'être handicapée par le rétrécissement progressif des surfaces consacrées aux betteraves sucrières.

3 - *Dans le Pays de Caux* s'est développé un type d'engraissement mixte qui s'appuie alternativement sur les techniques herbagères et sur le mode d'alimentation à l'auge. Ce système est moins spéculatif que celui des grandes exploitations d'engraissement. Les jeunes animaux, en effet, naissent sur l'exploitation où ils sont finis, ce qui assure une stabilité de l'approvisionnement en veaux. Techniquement, ce type mixte se révèle plus efficace que le système herbager. Il permet notamment de réduire de façon appréciable le cycle de production (moins de 3 ans). Fidèle à la tradition cauchoise, il combine par conséquent bien des avantages. Les exploitants, malgré tout, conservent une certaine liberté de manœuvre spéculative. Ils peuvent encore sacrifier leurs vaux prématurément. Ils peuvent aussi conserver leurs bœufs, même « finis », plus longtemps que ne l'exige la technique de l'engraissement pour attendre une remontée des cours. Ainsi les bœufs parfaitement prêts en février attendent-ils souvent la période de « soudure » de printemps pour être commercialisés au maximum des cours.

Dans les trois cas, embouche herbagère, engraissement à l'auge et système mixte, les producteurs de viande restent tributaires de l'approvisionnement en veaux. Les engraisseurs betteraviers totalement, les autres partiellement lorsqu'ils désirent compléter leurs effectifs par quelques veaux achetés à l'extérieur. Depuis plusieurs années, les uns et les autres se plaignent de la hausse des cours du « maigre » et de la diminution de la qualité. Tandis que la demande des emboucheurs augmente, l'offre des naisseurs diminue relativement, beaucoup de petits producteurs s'étant engagés dans l'engraissement des jeunes veaux. Ainsi s'est instaurée une pénurie de veaux que des achats de négociants italiens sur les marchés normands rendent encore plus sensibles. Cette pénurie a conduit au développement du système mixte dans le Caux (afin de tirer le parti maximum des veaux locaux) et à la diffusion de la technique dite « de croisement industriel » qui améliore pour une génération la qualité des produits. Les exploitants grands et moyens qui se livrent à l'engraissement pratiquent parfois cette technique. Mais c'est surtout avec l'étude des emboucheurs spécialisés que les effets du croisement industriel sur l'ensemble du marché doivent être appréciés.

c) *Les emboucheurs spécialisés et le métier de producteur de viande.*

Pour les petits exploitants bocains, les éleveurs moyens du Pays d'Auge ou du Bessin, les grands agriculteurs des Plaines, les fermiers cauchois, la production de viande ne constitue qu'une activité parmi d'autres, privilégiée chez certains mais jamais exclusive. Avec l'emboucheur herbager, spécialisé dans son activité de producteur d'animaux de boucherie, apparaît un tout autre type d'homme. A vrai dire, le premier maillon de la chaîne des hommes de la viande, c'est-à-dire des maîtres de « la profes-

sion » ou « du métier », ne vivant que pour cela, l'esprit affûté pour saisir avant quiconque la valeur d'un herbage, le poids d'une bête, un mouvement des cours...

L'étude des grands herbagers et de leurs activités a déjà été présentée là où ils dominent : autour des Plaines de la Normandie Centrale, sur les riches terroirs des vallées d'Auge, du Merlerault, du Perche, de Bazoches (21). D'autres emboucheurs, en nombre plus restreint, se rencontrent encore dans la basse vallée de l'Aure et la région de Carentan (Bessin, Cotentin), dans la vallée de la Sienne et le secteur de Gavray (Bocage du Coutançais), dans le Pays de Caux de St-Romain et la Basse-Seine, enfin sur les meilleures terres de « bouveries » du Pays de Bray.

Avec l'emboucheur spécialisé, appelé plus communément herbager, s'affirment les premières ambiguïtés des métiers de la viande. Quelle est, en effet, la définition exacte de cette profession ? Les confusions et les querelles en la matière remontent à la fin du XVIII[e] siècle. Au XIX[e] siècle, la jurisprudence de la Cour de Caen apporte une définition claire : « l'herbager est l'individu qui, pour exploiter les herbages dont il est propriétaire ou fermier, achète des bœufs maigres et les revend après qu'ils ont dépouillé les dits herbages et qu'ils s'y sont engraissés ». Ainsi se distingue-t-il nettement, au moins en théorie, de l'éleveur qui fait naître les animaux et du marchand qui « achète des bestiaux et les revend dans le même état » (22). En fait, l'ambiguïté qui existait déjà au XVIII[e] et au XIX[e] siècle, subsiste de nos jours. Certains herbagers possèdent un cheptel de souche et font naître quelques élèves sur leurs exploitations. D'autres se livrent au commerce pur et simple en plus de l'embouche. Le même homme peut éventuellement cumuler les trois activités, ou, selon son âge, son dynamisme et les faveurs de l'époque, passer de l'une à l'autre sur la même exploitation.

La double vocation de l'herbager, homme de commerce et producteur, ne contribue pas à en faire un élément stabilisateur dans le circuit de la viande. Pour ses approvisionnements en veaux, il s'adresse aux petits producteurs des pays naisseurs. A l'inverse de ceux-ci, il recherche surtout des animaux ayant de bonnes qualités pour la boucherie. Aussi joue-t-il sur une gamme assez vaste où interviennent les Normands, les Charolais, les Maine-Anjou, et de plus en plus les « Croisés ». Les animaux nés du « croisement industriel », c'est-à-dire d'un père charolais et d'une mère frisonne ou normande, jouissent d'une grande faveur auprès des emboucheurs. Ce sont les « jaunes » ou les « gris ». Cette pratique semble légitime lorsqu'elle ne porte que sur une génération. Elle devient désastreuse pour l'avenir des souches lorsque le producteur fait croisement sur croisement. De même qu'il contrôle mal ses approvisionne-

(21) 1re partie, chap. 2. Pays d'Auge et Herbages Ornais.

(22) D'après Chéradame. De la patente des herbagers, A.N. 1843.

ments en veaux, l'herbager ne peut maitriser totalement sa production. Celle-ci subit au maximum les fluctuations climatiques auxquelles s'adapte le jeu complexe des charges et des levées. L'art de l'herbager, en définitive, consiste toujours à « s'adapter ». S'adapter à l'offre des petits producteurs, au temps, à la nature des herbages, à la conjoncture des marchés de consommation. S'adapter en prenant le risque de prévoir chaque année les changements de situation à l'un et l'autre bout de la chaîne afin d'en tirer le meilleur parti. Pour l'emboucheur, ceci compte plus que l'intensification de la production. De ce métier, les grands herbagers de la Normandie Centrale ont fait un art. Certes, il existe bien en France quelques autres régions de production du même type, notamment les embouches de l'aire du Charolais. Mais aucune ne possède l'ancienneté, la tradition, l'importance commerciale de la grande région herbagère qui s'étend des Marais de la Dives au Merlerault. Là, à une centaine de km des marchés de Paris, le métier d'herbager est né, entre les haies du bocage clair et sur les chemins qui conduisaient à Sceaux et à Poissy...

Les 150 000 tonnes de viande bovine que les agriculteurs normands livrent annuellement à la consommation (12 % de la production nationale) proviennent, on le voit, de sources de production très variées. Dès l'origine du circuit, quelques très lourdes tares pèsent sur l'ensemble du marché de la viande.

1 - Celui-ci est étroitement tributaire de la production laitière. Il participe à l'expansion de celle-ci, mais avec moins de régularité, comme une sorte de sous-produit. Dans la sélection, la spécialisation laitière a nui au maintien des qualités bouchères. Le croisement industriel risque de peser bientôt sur la production laitière. Techniquement et économiquement, un équilibre reste à trouver.

2 - Quel que soit leur système d'élevage, la totalité des producteurs de viande cherchent plus à s'adapter aux fluctuations multiples qui tendent le marché périodiquement qu'à dépasser celles-ci pour assurer des approvisionnements réguliers. Ainsi contribuent-ils à entretenir les cycles saisonniers et interannuels, les uns avec brutalité, les autres avec plus de souplesse.

La production de la viande en Normandie est anachronique, au sens fort de ce terme. Au siècle du progrès technique, elle ignore pratiquement celui-ci. Certains nient même la possibilité de progrès en la matière. « Si les consommateurs veulent du beefsteack, ils le paieront, nous ne pouvons pas en faire plus ».

2°) Les intermédiaires du circuit vif.

Entre les différents types de producteurs, entre les pays « naisseurs » et les régions d'embouche, entre les cours de fermes et les gares d'expé-

dition, un important commerce de bétail sur pied porte sur des animaux de tous les types : veaux gras et veaux maigres, veaux de 8 jours et veaux d'élevage, bœufs et vaches de réforme, mauvaises génisses « à la casse » (23) et excellentes amouillantes. Un intermédiaire règne sur ce circuit du « maigre » et du « gras » : le marchand de bestiaux. Haute figure qui se confond parfois avec celle de l'herbager. Le marchand de bestiaux, cependant, ne vit que de commerce. S'il possède des herbages, c'est plus pour stocker son bétail que pour l'engraisser. Officiellement, on compte en Normandie 1.059 marchands de bestiaux (24). Le chiffre représente un compromis dans une réalité difficile à cerner. Si on doit dénombrer toutes les personnes qui font commerce de bétail, les rabatteurs, les herbagers qui font quelques transactions, le chiffre est certainement très inférieur à la réalité. Par contre, si on ne veut retenir que les hommes qui comptent sur les marchés et dans les villages, la surévaluation paraît évidente, mais le statisticien ne peut l'éviter. On retiendra une règle simple : dans les grandes régions de production, un intermédiaire par commune, et, par canton, un ou deux hommes qui « font le poids ».

Le tableau qui suit montre que les marchands de bestiaux sous le nom de « négociants » ou d' « expéditeurs-commissionnaires » constituent bien les intermédiaires les plus fréquents du circuit vif. Plus de la moitié des transactions passent entre leurs mains.

Répartition des ventes d'animaux selon le type d'acheteurs (1963)

Source : Ministère de l'Agriculture, 1963, en % du total des ventes

	Animaux de souche	Animaux réformés	A. Maigres pour embouche	Embouche gras	Veaux à remettre	Veaux de boucherie	Total
Haute-Normandie							
Exploitants, herbagers	50,6	5	39,6	0,6	37,6	1,8	18,4
Négociants, expéditeurs ..	48,5	62,8	58,9	71,9	61,8	46,4	59,4
Bouchers	0,9	23,9	0,9	23,2	0,6	51,2	19,7
Abattoirs, SICA		8,3	0,4	4,3		0,6	2,5
Basse-Normandie							
Exploitants, herbagers ...	43,1	10,2	25,9	13,6	4,0	0,2	17,9
Négociants, expéditeurs ..	55,5	48,3	74,1	48,9	32,4	42	53,4
Bouchers	0,9	17,8		20,7	67,4	54,9	21,7
Abattoirs, SICA	0,5	23,7		16,8	0,2	2,9	7

(23) Inaptes à la production laitière et destinées à l'abattoir après engraissement.

(24) Renseignements communiqués par la direction régionale de l'INSEE et se décomposant ainsi : Calvados 127 ; Orne 191 ; Eure 119 ; Manche 309 ; Seine-Maritime 313.

Certes, les bouchers interviennent de façon importante pour s'approvisionner directement en bœufs et en veaux de boucherie. De même, de nombreuses transactions, notamment dans la catégorie des femelles de souche et dans le secteur maigre se font directement d'un éleveur à un autre sans passer par un négociant. Mais le marchand de bestiaux travaille lui dans toutes les catégories sans exception pour 40 à 70 % des transactions. C'est vraiment l'homme de base du circuit vif.

a) *Un grand marchand de bestiaux de la région d'Ecouché.*

L'homme reçoit dans sa propriété des bords de l'Orne, une petite gentilhommière au milieu des herbages bien entretenus où paissent des lots de bœufs en attente. Des allées de gravier conduisent à l'élégante demeure que flanquent des écuries : un petit élevage de trotteurs vient s'ajouter au commerce des bestiaux. Un feu dans l'âtre réchauffe la salle de séjour meublée dans le goût anglais. De confortables fauteuils, du vieux calvados sur la table, la lumière douce du matin pénétrant par les fenêtres qui donnent sur les herbages agrémentent l'accueil.

L'hôte appartient à une vieille famille de marchands normands, installée dans cette région depuis plusieurs générations. Grand, fort, le teint sanguin mais sans excès, l'œil petit et vif, il parle avec facilité et sans aucun accent mais en traînant encore quelques lourdeurs à la fin des phrases. Sa femme, sensiblement plus jeune, élégante et fine, joue avec calme son rôle de maîtresse de maison et participe avec intérêt et vivacité à la conversation. Le couple sait recevoir. Ici viennent dîner les notables locaux, représentants des Chambres d'Agriculture, députés, sénateurs... La silhouette diffère du portrait habituel de l'homme des foires. Rien ne serait plus faux que d'assimiler le marchand à une bête de commerce qui court de fraude en ripaille. Celui-ci sait vivre en profitant avec finesse de sa fortune. Il exerce un métier dont il ne rougit pas. Il sait que certains de ses confrères ne font que passer, le temps d'abuser la clientèle et de disparaître, fortune faite ou défaite. Mais, en ce qui le concerne, l'ancienneté de l'implantation garantit l'honnêteté familiale. Bien d'autres sont ainsi. Il explique.

Il achète des jeunes bêtes dans le Bocage. Chaque matin, lui-même ou ses fils sont présents sur les marchés : le lundi à Briouze, le mardi à Laigle et Argentan, le mercredi à Carrouges, le jeudi à la Ferté-Macé et à Trun, le vendredi à Ecouché et à Fougères, le samedi à Rasnes. Là, il recueille les offres des paysans. L'après-midi, il va dans les fermes juger les bêtes et conclure les transactions. Les commis passent plus tard avec les bétaillères pour embarquer et laisser le chèque de paiement. De février à mai, c'est une période intense de transactions lorsqu'il faut appro-

visionner les emboucheurs qui chargent alors leurs herbages. Pour compléter ses achats de « maigre », le marchand prospecte les marchés du Brionnais, de la Vendée, du Maine-et-Loire où il négocie des lots de « blancs », de « jaunes » ou de Maine-Anjou. Il dispose ainsi pour sa clientèle d'acheteurs, d'un large choix. Pour garantir ses approvisionnements, il tient à la confiance de ceux qui lui livrent des veaux. Dans son aire de ramassage principale, dans un rayon de 30-35 km à l'ouest d'Ecouché, il dispose d'une clientèle fidèle. Il accepte tout ce qu'on lui propose, bêtes excellentes, « saucisses » et « crevards » en achetant par lots. Dans les grandes périodes de « décharge », après une sècheresse par exemple, il ne refuse pas les offres en dépit des cours. Là se trouve la force des grands marchands de bestiaux : leur assiette financière leur permet de supporter de tels chocs ; ils conservent, s'il le faut, d'importants lots de bœufs sur leur propre exploitation, ce qui est une façon de stocker ; éventuellement, ils avancent de l'argent à leurs clients en difficultés ; ils attendent une meilleure période pour revendre.

Proposant un large choix de jeunes bêtes, le marchand joue le rôle de « dispatcher » entre les emboucheurs qui s'adressent à lui selon leurs besoins. Au printemps, il livre des bêtes de belle conformation à ses clients normands des terres fortes de Bazoches, de Champcerie et du Merlerault. Mais il expédie aussi à l'automne des bœufs à mettre à l'auge dans quelques fermes du centre du Bassin de Paris (Eure-et-Loir, Seine-et-Marne) avec lesquelles il entretient des relations suivies. Ses bêtes médiocres, il les place surtout dans l'Est où de nouveaux parcs d'élevage travaillent pour les bouchers et les charcutiers moins exigeants de ces régions. Enfin, il travaille aussi avec des négociants italiens auxquels il livre en gare de Modane.

Au commerce du maigre, s'ajoute celui des animaux de boucherie. Le marchand ramasse dans les zones d'embouche, surtout à partir de septembre. Il embarque, le samedi, en gare d'Ecouché des lots de 80 bœufs dans les périodes de pointe. Les animaux voyagent le dimanche. Quelques-uns, parmi les plus petits, roulent vers le marché de Lyon. La plupart aboutissent à la Villette. Là un débarqueur les prend en charge pour les soigner jusqu'à l'ouverture. Le lundi, le marchand délaisse les villages et les places du Bocage. Il doit être présent à la Villette, et, après tirage au sort de sa place, attendre le passage des chevillards.

Un important négoce porte enfin sur les femelles. Le marchand achète dans le Bocage Normand des jeunes génisses et des amouillantes. Il les revend à d'autres agriculteurs de la région, mais aussi dans le Centre où des Normandes doivent pallier près des grandes villes (par exemple Nevers) les insuffisances laitières des Charolaises, dans le Tarn et dans l'Aveyron où le troupeau doit être renouvelé et en Bretagne enfin où l'amélioration des souches laitières se fait en partie par l'intermédiaire de vaches normandes.

Le marchand se trouve ainsi au centre d'une vaste toile d'araignée dont le réseau se resserre sur quelques cantons de la Normandie Centrale, mais dont de nombreuses tentacules filent dans toutes les directions sur l'ensemble du territoire français. Il achète, il trie, il ventile, il revend. Dix animaux achetés dans la même ferme du Bocage peuvent prendre dix destinations différentes. Depuis quatre générations, la famille fait ce métier. La confiance des différentes clientèles assure la régularité des approvisionnements et des débouchés. Une évidence s'impose cependant : au centre du réseau, le marchand, à ce niveau, détient une singulière puissance.

b) *Les lieux de commerce.*

On ne s'improvise pas marchand de bestiaux. On naît dans le métier. La profession a ses rites. L'homme doit être doué d'une solide carrure physique, d'une aptitude particulière au tutoiement, et d'un porte-feuille bien rempli. Mais ce ne sont là que des qualités extérieures, indispensables, mais non fondamentales. De même, le chapeau rejeté en arrière, la blouse sur le pantalon en toile noire à couture apparente, les bottes, la « D. S. » et la bétaillère qui suit avec les commis. Avant tout, il faut connaître les marchés et la région, les bêtes et sans doute aussi les hommes.

L'étude sur la répartition du cheptel bovin en Normandie réalisée en 1963 par le Ministère de l'Agriculture livre d'intéressantes précisions statistiques sur la répartition des ventes selon les lieux de commerce. Elles figurent dans le tableau suivant.

Ventes de bovins selon les lieux de vente (en %)
Source : Ministère de l'Agriculture, 1963

Ventes	A la ferme	Ailleurs (marchés, foires)
Calvados	54,8 %	45,2 %
Manche	55,4	44,6
Orne	89,2	10,8
Eure	92,1	7,9
Seine-Maritime	87	13

La statistique départementale, en dépit de ses insuffisances, montre bien une nette dissymétrie dans la province. En Haute-Normandie, et dans le département de l'Orne, en effet, la quasi-totalité des transactions s'effectuent à la ferme. Au contraire, les marchés et les foires conservent

encore quelques faveurs en Normandie occidentale que représentent les départements de la Manche et du Calvados (25).

1 - *Les foires,* à périodicité variable, n'ont gardé une belle vitalité que dans le département de la Manche où une douzaine de petites villes abritent chaque année 2 à 8 grandes réunions. Les plus importantes foires se trouvent dans le sud du département, au cœur de la région où dominent les petites exploitations : Villedieu-les-Poëles, la Haye-Pesnel, Saint-Lô. Là, des rabatteurs, des marchands, mais surtout des agriculteurs viennent commercialiser des animaux de tout type, mais spécialement des veaux maigres et des génisses laitières. Les principales réunions se tiennent au début du printemps, au début de l'été (avant les foins) et à l'automne, c'est-à-dire au cours des périodes importantes du cycle de l'élevage laitier où les producteurs éprouvent le besoin de se dessaisir d'une partie de leur cheptel. Des marchands et des éleveurs des autres régions françaises, et notamment des régions d'embouche, assistent régulièrement à ces réunions. Les expéditions s'effectuent par la route ou par des « trains de foire » spécialement organisés par la S.N.C.F.

2 - *Les marchés,* à la différence des foires, se répartissent dans toute la Normandie. Mais, selon les régions, leur importance, leur orientation, leur densité diffèrent profondément. A l'exception des marchés de Rouen et du Havre, tous ont cependant en commun une absence d'organisation qui se manifeste notamment par l'incertitude des heures d'ouverture, le va-et-vient continuel des bêtes, l'impossibilité de présenter une statistique de l'offre et de la demande, et, en définitive une cotation rigoureuse. Ainsi, acheteurs et vendeurs ne peuvent-ils saisir qu'approximativement les tendances du jour. Cette incertitude favorise naturellement les mieux informés, c'est-à-dire les marchands.

Chaque marché se caractérise par une orientation particulière. On peut cependant les classer en plusieurs types. Les marchés d'approvisionnement des grandes villes (Rouen et Le Havre surtout, en Basse-Normandie Cherbourg, mais non pas Caen) occupent naturellement une place particulière par leur importance, leur organisation, les agents qui y travaillent : les marchands y négocient avec les chevillards ; les producteurs n'y accèdent pas. Au sommet de la hiérarchie, hors de Normandie, mais recevant une partie importante de la viande normande, la Villette domine en fait tout le circuit français. Les abattoirs de Paris absorbent en effet 30 % de la viande de gros bovins produite dans l'Orne, 8 % de la production de l'Eure, du Calvados et de la Manche, 3 % de celle de la Seine-Maritime. En fait, la Villette se présente comme le plus gros marché

(25) Carte de l'Atlas de Normandie D 13 : répartition des foires et des marchés.

de chacun des départements normands, à l'exception de la Seine-Maritime où les tonnages de Rouen l'emportent (26).

Les autres marchés sont surtout des places d'expédition. Beaucoup ont un petit nombre de spécialités. La plupart des petites villes de Basse-Normandie, surtout dans la Manche et l'Ouest du Calvados associent un marché aux veaux et un marché aux porcs (par exemple, Torigny, St-James, Littry, Vire, etc...). Les marchés de gros bovins sont beaucoup plus rares. Seuls Bayeux et Villers-Bocage, Forges-les-Eaux et surtout Laigle, véritable plaque tournante du négoce au centre de la Normandie, méritent d'être cités. Les transactions portent plus sur des animaux maigres que sur des bêtes finies. Hors de Normandie, le grand marché breton de Fougères commercialise 10 % de la production de la Manche et 4 % de celles de l'Orne et du Calvados (26).

La répartition géographique des marchés oppose naturellement la multiplicité des places de Basse-Normandie, et spécialement du Bocage, au petit nombre de celles, plus importantes souvent, qui se trouvent en Haute-Normandie. La principale région de production de gros bovins, la Normandie Centrale, se signale paradoxalement par la faiblesse de ses marchés.

3 - *Les ventes à la ferme* l'emportent de plus en plus dans toutes les régions et dans tous les secteurs, mais spécialement au centre et à l'Est de la Normandie, et surtout pour le commerce du gros bétail. Les foires et les marchés offrent théoriquement aux producteurs la possibilité d'être informés des tendances de l'offre et de la demande et ainsi de pouvoir traiter en connaissance de cause. Mais les plus réalistes ne se font plus d'illusion à ce sujet. Trop occupés par leurs travaux de culture, et ce d'autant plus que la main-d'œuvre salariée se raréfie, beaucoup ne veulent pas perdre leur temps en palabres et en attente sur les places.

Ainsi se multiplient les ventes à la ferme qui représentent maintenant un peu plus de la moitié des transactions dans la Manche et dans le Calvados, et 90 % environ des ventes de bétail dans les trois autres départements. De façon très caractéristique, c'est dans l'Eure, le plus orienté vers la culture de tous les départements normands, que le chiffre des transactions à la ferme est le plus élevé : 92,1 %. Les marchés y jouent maintenant un rôle presque négligeable.

c) *Les transactions et les relations.*

Quels que soient les lieux où s'effectuent les transactions, une série de règles non écrites régissent celles-ci. Toutes ont pour conséquence de pla-

(26) D'après S.O.F.I.D.E.C.A., 429, 1963.

cer les producteurs dans une situation d'infériorité commerciale par rapport aux marchands.

1 - *L'appréciation de la marchandise,* c'est-à-dire du bétail, s'effectue traditionnellement à l'estime, « à la traverse », sans pesée. Pourquoi pèserait-on ? Les professionnels ne savent-ils pas juger une bête à quelques kilos près ? Pour les animaux maigres, l'appréciation ne doit-elle pas porter sur les possibilités d'engraissement plus que sur le poids du moment ? Pourquoi s'embarrasser d'une bascule et perdre son temps ?

Les négociants savent en effet apprécier le poids et la valeur des bêtes avec une maîtrise étonnante. La plupart seraient incapables d'enseigner leurs méthodes, purement intuitives. Elles s'apprennent en famille, de père en fils. Le jeudi, les jeunes garçons accompagnent leurs pères sur les places et dans les fermes, pour s'amuser mais aussi pour s'habituer à juger. Plus tard ils commencent à conclure eux-mêmes quelques affaires. Chacun a sa méthode. Mais pour tous « le coup d'œil » vaut une bascule. L'allure générale de la bête, mais aussi la connaissance précise de quelques signes particuliers permettent de juger avec beaucoup de rigueur : « une bonne gueule », un bon jarret, l'arrière-main, la prise de queue serrée entre les muscles etc...

La majorité des producteurs, par contre, ne possèdent pas cette maîtrise de jugement. Beaucoup croient l'avoir et s'en vantent. Quelques-uns, effectivement, savent parfaitement juger, mais ce sont surtout des herbagers, rompus au commerce autant qu'à l'élevage. La plupart se trompent, souvent lourdement, et presque systématiquement à leur désavantage. Comment expliquer ces erreurs systématiques qu'ont révélées plusieurs enquêtes (27) ? La modestie, la sous-estimation paraissent bien peu conformes aux habitudes normandes. Mais le producteur, en fait, apprend à juger par l'intermédiaire du marchand. Comme il exerce son talent beaucoup moins souvent que celui-ci, il se trouve naturellement en état d'infériorité, et, ainsi peut-il s'habituer à apprécier selon les suggestions de son partenaire, c'est-à-dire en sous-estimant sa propre marchandise.

2 - *La connaissance du marché* par tous les producteurs impliquerait l'établissement régulier de mercuriales régionales, l'évaluation des effectifs présentés sur les places les plus importantes, et la publication de ces chiffres, voire leur diffusion par la radio et la télévision régionales. Ces conditions ne sont pratiquement pas remplies. Les effectifs présentés sont très mal connus et toutes les transactions, dominantes maintenant, qui s'effectuent à la ferme leur échappent totalement. Les mercuriales ne sont pas établies ou le sont fort mal. De toute façon, l'extrême hétérogénéité

(27) Sources confidentielles.

de la marchandise rend pratiquement impossible l'évaluation d'une cote moyenne, surtout pour les animaux maigres. Dans ces conditions, les négociants qui touchent à tous les points du circuit, qui visitent les fermes, qui fréquentent les marchés et les foires, qui se rendent régulièrement à la Villette, peuvent porter sur l'ensemble du marché un jugement intuitif, assez analogue à celui qui leur permet d'apprécier les bêtes. Isolés, ne disposant que des éléments d'information qu'on veut bien leur donner, les producteurs, au contraire, se trouvent désarmés.

3 - *Les relations qui lient producteurs et intermédiaires* corrigent ou aggavent selon les cas ces inégalités manifestes. A la ferme, ou sur les marchés, les transactions peuvent s'effectuer en effet selon différentes formules.

Avec leurs clients les plus réguliers et les plus importants, les négociants traitent souvent « à la commission ». Il s'agit alors d'agriculteurs bien informés, soit des herbagers, soit des engraisseurs des Plaines. Les commandes se passent par téléphone. Le négociant livre des bêtes provenant d'un pays naisseur et touche une commission forfaitaire par tête. Il peut aussi présenter de la même façon des bêtes grasses sur le marché de la Villette pour le compte d'un herbager ou d'un engraisseur. Les négociants n'apprécient guère ce type de travail qui retire tout le sel au métier, mais ils emploient volontiers cette procédure pour satisfaire leur grosse clientèle.

D'une façon générale, le marchand préfère le « travail pour soi », celui qui consiste à négocier pour son propre compte à l'achat comme à la vente, à prendre des risques, à essuyer des pertes et à profiter des gains. Pour prospecter, pour attirer sa clientèle, il dispose encore de plusieurs formules.

La moins sûre consiste à se déplacer de ferme en ferme, à « villager », à « battre la campagne ». Il faut être à l'affût de toutes les nouvelles, de l'état des herbages, des difficultés des gens, et savoir en profiter. Des « rabatteurs », connus ou inavoués, servent d'intermédiaires et touchent des commissions. Ainsi peut-on proposer aux petits paysans isolés, dans le Bocage notamment, aux veuves qui ne peuvent pas se déplacer, aux jeunes surmenés, désargentés, et mal informés, des affaires alléchantes et trompeuses. Ainsi bâtit-on sur du sable une clientèle incertaine qu'il faut sans cesse refaire après l'avoir défaite par de trop « bonnes » affaires.

Courir les foires et les marchés présente moins de risques, pour les uns et pour les autres. On a déjà vu cependant qu'ils n'offraient aucune garantie particulière aux producteurs. Pour cette raison, et pour quelques autres, déjà évoquées, ils déclinent.

En Haute-Normandie et dans le centre de la province où les vieux marchés aux bestiaux disparaissent, subsiste cependant sur les

places la rencontre hebdomadaire des hommes. Curieux marchés sans la moindre bête, mais où tous les interlocuteurs sont présents, négociants, herbagers et agriculteurs. A l'heure de l'apéritif, tandis que les femmes s'approvisionnent en produits de consommation et de confection auprès des commerçants qui « font les marchés », avant de remonter dans les voitures bourrées de provisions pour la semaine, les hommes « font du commerce ». L'art normand du négoce trouve là sa plus haute expression. On parle de tout et de rien, du temps et des herbages, des bêtes et des blés. Mais les cours s'élaborent finalement sur ces places, en l'absence de la marchandise, et presque sans qu'on en ait ouvertement parlé. Les paysans se plaignent. Les négociants tonnent et montrent leur force. Peu à peu, ils reçoivent des offres, les unes franches, les autres plus feutrées. Dans l'après-midi, après la digestion, ils passent dans les fermes, jugent les bêtes, corrigent la cote et font affaire. Les réunions hebdomadaires permettent aux agriculteurs de connaître en partie les tendances du marché. Pouvant aller de l'un à l'autre, jugeant seul les bêtes en dernier ressort, possédant seul le mouvement de la demande, le marchand n'en conserve pas moins une supériorité certaine.

4 - *Les relations qui unissent les marchands entre eux* achèvent enfin d'asseoir leur puissance. Entre un millier de négociants et 130 000 éleveurs dispersés, déjà, les relations ne pouvaient être que très inégales. Mais, en outre, les marchands se connaissent, sont unis souvent par des liens familiaux, se concurrencent certes, mais travaillent aussi ensemble dans une hiérarchie de fait. Car tous les marchands ne doivent pas être mis sur le même plan, même si l'étude détaillée des rapports qui les unissent se révèle impossible. Entre les rabatteurs, les petits « bricoleurs » locaux, les francs-tireurs d'un moment, et les hommes sérieux, sûrs de leur clientèle, habitués de la Villette et des grands marchés d'approvisionnement, il n'y a aucune commune mesure. Les premiers font beaucoup de bruit, comme les mouches du coche. Les autres règnent. Chacun sait que sur tel marché, c'est la parole de X. ou de Y. qui compte, et non une autre. En définitive, il convient de réévaluer le chiffre initialement donné. En Normandie, une centaine d'hommes (il s'agit d'un ordre de grandeur), et non un millier, détiennent les clés du marché.

Voici, concentrée dans bien peu de mains, une puissance considérable. Tout le mal, toutes les incertitudes et toutes les insuffisances du marché, dont se plaignent à la fois les producteurs et les consommateurs, ne viendraient-ils pas de là ? On l'affirme volontiers. Mais l'objectivité oblige à plus de nuance.

Certes, la profession de marchands de bestiaux abrite de nombreux parasites. A ceux-ci, le milieu convient comme un bouillon de culture. Les trafics illicites réalisés pendant les périodes de pénurie et de réglementation ne se comptent pas. La profession a donné au « marché noir »

normand quelques-uns de ses rois (28). Ne se comptent pas, non plus, en période plus normale cependant, les fortunes rapides, élaborées en quelques années, et défaites plus rapidement encore. De temps en temps, éclate un scandale financier (29). Une faune de moralité douteuse profite d'une situation de force sans aucun scrupule. Mais ces hommes-là, généralement, ne font que passer. Certes, ils contribuent à détériorer le fonctionnement du marché. Ils n'en restent pas moins des personnages secondaires, sans puissance durable.

Les quelques négociants qui jouent un rôle déterminant et permanent sur le marché ont une toute autre conception de leur métier. L'honorabilité de leur nom assure la solidité de leur implantation. Ils recherchent la confiance de leur clientèle, et souvent l'obtiennent. Ils sont riches, certes, mais ils assurent une fonction de négoce irremplaçable en pleine connaissance de leur métier (30).

En fait, comme le petit exploitant, comme le grand herbager ou l'engraisseur, mais à un degré de puissance supérieure, ils contribuent à entretenir l'irrégularité et le malthusianisme d'un marché qui forme un tout. L'irrégularité des cours et des approvisionnements leur profite, car elle est la source des « différences » pour qui sait jouer. Le malthusianisme les satisfait car leurs structures qui restent artisanales rendent préférables de gros bénéfices sur des produits rares, à des marges étroites sur de très grosses quantités de marchandises. Un dicton résume bien toute une politique : « ce qui est rare, est cher ». Maître du jeu à la hausse comme à la baisse, le marchand sait tirer parti de l'abondance comme de la pénurie.

3°) Les intermédiaires du circuit mort.

La longueur du circuit vif caractérise le marché français. Les abattoirs, en effet, se répartissent beaucoup plus en fonction des grands centres de consommation que dans les zones de production. On estime généralement que les expéditions de bétail sur pied, à partir des cinq départements normands, ont trois fois plus importantes que celles des carcasses. L'étude des

---

(28) Faudrait-il apporter quelques preuves à cette affirmation que la région du Havre, par exemple, permettrait d'en fournir.

(29) Récemment, ont été portés devant le tribunal de Grande Instance de Caen les affaires Menant, 38 ans, marchand de porcs à Bayeux, auteur d'une banqueroute frauduleuse d'une centaine de millions d'anciens francs, et de Jackson, 32 ans, marchand de bestiaux expéditeur, condamnés respectivement à 5 ans et 2 ans de prison.

(30) Il serait illusoire de vouloir évaluer le bénéfice d'un marchand sur une tête de bétail. Le négociant, en effet, doit savoir perdre sur certains animaux afin de mieux gagner sur d'autres. Seule, la connaissance d'une comptabilité globale, portant sur plusieurs années, pourrait avoir un sens.

abattoirs, de leur répartition, de leur statut et de leur fonctionnement s'impose donc avant l'analyse proprement dite du circuit mort.

a) *Les abattoirs.*

Les Directions des Services Vétérinaires distinguent trois grands types d'établissements d'abattage dont la répartition en Normandie est établie dans le tableau suivant :

Abattage de viande bovine, 1965

Source : Direction des Services Vétérinaires

1.000 T de viande abattue	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Mme	Normandie
Abattoirs publics						
Gros bovins	14,7	6,7	6,8	8,8	21,8	58,8
Veaux	3,1	5,6	1,2	0,6	2,7	13,2
Total	17,8	12,3	8	9,4	24,5	72
Abattoirs industriels						
Gros bovins	4,8	0,6		0,1	0,4	5,9
Veaux	1,5	0,4			0,2	2,1
Total	6,3	1		0,1	0,6	18,0
Tueries particulières						
Gros bovins	2	3,3	1,4	5,6	8,3	20,6
Veaux	0,6	4,2	0,4	0,7	0,8	6,7
Total	2,6	7,5	1,8	6,3	9,1	27,3
Total - Tous abattoirs						
Gros bovins	21,5	10,6	8,2	14,5	30,5	85,3
Veaux	5,2	10,2	1,6	1,3	3,7	22,0
Total	26,7	20,8	9,8	15,8	34,2	107,3

Abattage de viande bovine (suite)

en %	Calvados	Manche	Orne	Eure	Seine-Marit.	Normandie
Abattoirs publics						
Gros bovins	68	63	83	60	70	70
Veaux	60	55	75	46	73	60
Total	66	59	82	59	72	67
Abattoirs industriels						
Gros bovins	22	6	0	1	1	7
Veaux	29	4	0	0	5	10
Total	24	5	0	8	2	8
Tueries particulières						
Gros bovins	10	31	17	39	29	23
Veaux	11	41	25	54	22	30
Total	10	36	18	33	26	25
Total - Tous abattoirs	100	100	100	100	100	100

1 - *Les tueries particulières* appartiennent aux bouchers qui y abattent les petits effectifs de bétail dont ils ont besoin pour leur commerce de

détail. La dispersion en une multitude de petits établissements (parfois, plusieurs par commune) rend très difficile le contrôle sanitaire et fiscal des viandes. En outre, elle favorise sur le plan local la multiplication des circuits, la dispersion des cours, l'incertitude du marché. Elle renforce aussi l'indépendance de chaque boucher. Il y a moins de 20 ans, la plus grande partie des viandes destinées à la consommation régionale passait encore par ces petits établissements aux techniques artisanales. La statistique de 1929 donne une idée de cette structure ancienne, particulièrement caractéristique des départements les moins urbanisés (Manche, Orne, Eure) et qui s'est perpétuée encore après la guerre de 1940-45.

Tueries particulières en 1929	*Tonnage abattu* (1.000 T.)	*% du tonnage départemental*
Calvados	5	52 %
Manche	4,4	75
Orne	2,4	60
Eure	4,7	71
Seine-Maritime	7,1	45

En mettant des abattoirs publics à la disposition des bouchers et des grossistes, les municipalités ont les permières entamé la domination des tueries particulières. Plus tard, à partir de 1958 surtout, le gouvernement n'a pas cessé de recommander une réforme des circuits d'abattage et la concentration des établissements dans quelques grandes villes de chaque département. Condamnées maintenant par la loi, les tueries disparaissent peu à peu, à mesure que sont construits les nouveaux abattoirs prévus par le Plan de Modernisation et d'Equipement. Elles conservent cependant encore quelque importance dans l'Eure et dans la Manche.

2 - *Les abattoirs publics* ont été construits et équipés par les municipalités des grandes villes au XIX[e] siècle, par celle des villes moyennes, et parfois même par de petites cités à une époque plus récente. Elles servent aux bouchers qui ne disposent pas d'une tuerie ou à des grossistes qui livrent ensuite la viande aux détaillants, voire à des expéditeurs qui, depuis des petites ville normandes, livrent des carcasses vers les grands centres de consommation extérieurs. La Normandie compte 70 abattoirs publics. Seuls, ceux de Rouen, du Havre et de Caen, (qui travaillent pour la consommation urbaine), de Gacé, de St-Hilaire et de Granville (qui travaillent pour l'expédition) abattent plus de 3 000 tonnes de viande par an (toutes viandes comprises). La majorité des établissements publics (37 sur 70) traitent moins de 1 000 tonnes par an, et 22 d'entre eux moins de 500 tonnes. La plupart utilisent des méthodes artisanales d'abattage et de découpe qui ne diffèrent en rien de celles des tueries particulières. L'industrie de la viande, en Normandie, grande région de production cependant, ne dépasse guère le niveau de l'artisanat, à peine amélioré par quelques initiatives municipales.

Depuis peu, est intervenu cependant un élément nouveau de grande importance. Le Plan de Modernisation prévoit en effet, parallèlement à la fermeture des tueries et des abattoirs les plus modestes, la création dans chaque département d'un petit nombre de grands établissements d'intérêt régional dont les viandes auront une triple destination : la consommation d'une grande ville, l'approvisionnement des bouchers régionaux, l'expédition. A titre d'exemple, les nouveaux abattoirs de Caen (installés à Mondeville) ont commencé à fonctionner en juillet 1965. Travaillant au rythme de 6 000 T. actuellement, ils doivent porter leur production à 15 000 T. par an. Ils sont équipés de chaînes d'abattage modernes qui traitent 25 bœufs en une heure, contre 2 bœufs à l'heure selon les techniques artisanales. Ils emploient en permanence un personnel spécialisé. Le plan d'Equipement doit permettre d'établir un petit nombre d'abattoirs de ce type dans chaque département de production, et, notamment, dans chacun des cinq départements normands.

3 - *Les abattoirs industriels* selon la terminologie officielle, appartiennent à des établissements privés qui y travaillent pour leur propre compte. Ils jouent un rôle presque négligeable dans 4 sur 5 départements normands. Mais, à Beuvillers, près de Lisieux, les Etablissements Pien et Glasson se présentent comme une exception particulièrement riche d'enseignement. Là, en effet, une véritable « usine à viande » (11 000 tonnes abattues), animée par des capitaux privés, fait figure de précurseur, en matière technique et en matière économique, depuis 1951. Il n'existe en France qu'une quinzaine d'entreprises de ce type.

b) *Les intermédiaires traditionnels.*

L'abattage interrompt le circuit vif. Après, commence le circuit de la viande proprement dit qui sera analysé sommairement car il échappe en grande partie au cadre de cette étude. Mais comment s'opère, commercialement, le passage du circuit vif au circuit mort dans le cadre des marchés traditionnels ? Pour le comprendre, il faut remonter au dernier stade du circuit vif.

1 - *Les bouchers des régions de production* s'approvisionnent directement auprès des agriculteurs et, après abattage assuré par leurs soins, commercialisent eux-mêmes les morceaux de découpe. Ils constituent ainsi le seul maillon d'une chaîne particulièrement courte.

Jusqu'à une époque toute récente, ce circuit occupait une place importante dans le marché de la viande en Normandie. L'enquête du Ministère de l'Agriculture de 1963 (31) a montré que les bouchers locaux ache-

(31) Cf. ci-dessus, tableau Répartition des ventes d'animaux d'après le type d'acheteur, p.

tèrent en 1962 23 % des gros bovins en Haute-Normandie, 17 % des animaux de réforme et 21 % des bœufs en Basse-Normandie, enfin un peu plus de la moitié des veaux dans les deux régions. L'étude de la SOFIDECA estime qu'en 1961 le circuit court des bouchers assurait l'approvisionnement de 90 % environ de la consommation normande (32.).

Le seul terme de « circuit court » séduit. Selon les régions, et en fonction de la masse de la consommation locale, ce système de commercialisation pèse de façon très inégale sur l'ensemble du marché. Important en Seine-Maritime (plus de 50 % de la production), moyen dans le Calvados et dans l'Eure (40 %), il joue un rôle faible dans la Manche et dans l'Orne (26 et 17 %). De toute façon, il semble maintenant condamné. Les experts ont estimé, en effet, que les avantages tirés de la brièveté du circuit étaient plus que compensés par le handicap des structures artisanales tant dans le domaine technique (état sanitaire notamment) que sur le plan économique (prix de revient de l'abattage et de la découpe). Les bouchers doivent donc de plus en plus s'approvisionner auprès des grands abattoirs municipaux où des chevillards assurent l'abattage et parfois même la découpe. Le circuit court, de type artisanal, doit disparaître progressivement.

2 - *Les grossistes-expéditeurs* achètent des animaux vivants, soit aux producteurs, soit à des marchands, et, après abattage dans des établissements publics des régions de production, envoient des carcasses dans des centres de consommation où des *mandataires* (ceux des Halles de Paris, notamment) se chargent de la distribution aux grossistes et aux détaillants. Avec ce système, le circuit mort commence dans la région de production. Il ne porte que sur une faible proportion des expéditions (25 % environ), et, par conséquent, sur une partie plus faible encore de l'ensemble du marché normand. La promotion des grands abattoirs régionaux doit encourager le développement de ce circuit. Certains experts considèrent en effet que la décentralisation des abattages doit diminuer l'importance de la Villette qui pèse trop lourdement sur l'ensemble du marché français. En fait, cette mutation technique ne résout pas tous les problèmes des circuits si elle ne fait que substituer une concentration commerciale (celle des Halles de Paris, déjà bien affirmée) à une autre (la Villette).

3 - *Les négociants-expéditeurs,* importants marchands de bestiaux le plus souvent, achètent les animaux à des producteurs ou à d'autres intermédiaires et les expédient sur pied dans les centres de consommation, au premier rang desquels figure Paris, le marché de la Villette.

---

(32) S.O.F.I.D.E.C.A., 429, 1963.

Celui-ci absorbe, on l'a vu, une proportion importante des bovins de boucherie produits en Normandie, notamment de ceux qui proviennent de la principale région de production : la Normandie Centrale. Les chiffres du département de l'Orne illustrent assez bien l'importance de ce débouché pour les grandes régions herbagères de l'Auge, de Bazoches, du Merlerault : 30 % environ de la production. Avec ce système, la longueur du circuit vif l'emporte nettement sur celui du circuit mort.

Il représente la forme la plus ancienne, la plus traditionnelle, du grand commerce de bétail en Normandie. Ses origines pemettent de comprendre son fonctionnement actuel. Avant la révolution des transports apportée par le chemin de fer, le meilleur moyen de conserver la viande sur une longue distance était encore de l'expédier vivante. La Normandie bénéficiait d'une situation de proximité relative par rapport à Paris. Les herbages de la Normandie Centrale devinrent très tôt les lieux d'approvisionnement privilégiés de la capitale. Depuis le Pays d'Auge, cheminant par étapes selon des itinéraires qui évitaient les grandes routes, les animaux partaient à pied jusqu'à Sceaux et à Poissy, leur dernière halte, après Beaumont, Pont-l'Evêque, Routôt, le Neubourg, etc... (33). Les chemins de fer modifièrent la technique du transport, la Villette se substitue à Sceaux et à Poissy, mais le circuit vif et les liens commerciaux qui l'animaient subsistèrent. De même, à une échelle plus modeste, les grands marchés provinciaux, et notamment celui de Rouen, s'organisèrent selon un modèle assez proche de celui de Paris.

On décrira brièvement le terme du circuit dans la capitale. Le « labyrinthe de la viande » devient un thème tellement cher aux journalistes contemporains que ses mystères s'estompent. Les négociants ne se chargent pas du transport et de la réception des animaux qu'ils expédient. Ils traitent pour cela avec *des transporteurs* et des *débarqueurs* spécialisés. La S.N.C.F. pratique des prix assez intéressants pour attirer la clientèle des principaux expéditeurs qui chargent chaque semaine un ou plusieurs wagons Des transporteurs routiers (34) assurent les livraisons dispersées. Transporteurs et débarqueurs sont payés au forfait (par tête de bétail). A la Villette, le négociant présente lui-même ses bêtes, ou bien il se fait représenter par *un commissionnaire* (qui touche un pourcentage). Avec ceux-ci, les *chevillards,* surtout règnent sur les lieux. Ici, c'est d'eux qu'on attend le « coup d'œil du maître ». Ils forment une corporation numériquement très limitée que charpentent quelques solides dynasties familiales. On compte environ 300 chevillards à la Villette, dont une dizaine importants, quelques-uns, parfois un seul, sur les abattoirs des grandes

(33) Bibliographie sur cette question dans Musset, 38, 1965.

(34) Ils échappent totalement aux statistiques et rendent très difficile l'établissement des bilans départementaux.

villes. Les chevillards font abattre les bêtes. A la Villette, l'opération s'effectue dans des conditions sanitaires qui auraient déjà dû soulever l'indignation publique lorsque furent fondés ces abattoirs (1868). Les techniques les plus artisanales assurent l'approvisionnement d'un énorme marché de consommation. Leur besogne faite, les chevillards ventilent les carcasses, en fonction de leur qualité, à des bouchers détaillants, aux demi-grossistes, à des mandataires aux Halles, aux grands magasins, et, de plus en plus, à des collectivités (cantines d'entreprise, d'hôpital, d'école, etc...). Ainsi s'achève le circuit le plus long du bétail et de la viande.

Tous les spécialistes, en dehors des milieux professionnels, s'accordent pour condamner la Villette. Certes, le grand marché parisien ne concentre finalement qu'une partie relativement faible de la production de chaque région. Dans l'Orne, où la proportion est la plus élevée, elle n'atteint cependant pas le tiers du cheptel produit. Mais les cours de la Villette, élaborés « à l'estime » dans le plus parfait empirisme, sont écoutés dans toute la France. Chaque région, et la Normandie plus qu'aucune autre, fait des expéditions à la Villette. Beaucoup de marchés régionaux sont organisés sur son modèle. La Villette est un symbole.

La Villette a inspiré de nombreux pamphlets. L'un des plus violents et des plus documentés (35) donne une idée des jeux du marché : « Les jours où le marché est insuffisamment approvisionné et les cours élevés, il arrive à ces puissants intermédiaires d'alerter par téléphone des complices disposant de bétail mis en réserve à proximité. Les dits complices se présenteront alors avec leurs camions, juste avant la fermeture du marché, et profiteront... des cours élevés. Le téléphone, bien sûr, permet l'opération inverse : si le marché a été abondamment pourvu pendant plusieurs jours, un commissionnaire peut acheter des bêtes à vil prix pour son compte. Quelques coups de téléphone suffiront ensuite à raréfier les arrivages. Les cours monteront. Le commissionnaire encaissera le bénéfice... Leur gain net réel est impossible à déterminer ; eux-mêmes le situent dans l'ordre du million d'anciens francs par mois, spéculations non comprises... Le gros chevillard, qui dépouille 100 à 200 bêtes par semaine, s'y retrouve toujours. Le rapport Ardant l'assimile à « un simple rentier » Il peut gagner un maximum de 150 F. par bête. Son gain brut avoué est de 60 F. en moyenne par bœuf ».

Mais bien avant les journalistes de notre époque, avant même la fondation de la Villette, les notables normands du XIX[e] siècle avaient dénoncé l'organisation du marché parisien en des termes que les pamphlétaires contemporains ne désavoueraient pas.

« Les bouchers, organisés en corporation et n'ayant aucune concurrence à craindre, abusent du monopole dont ils sont en possession. Le

(35) Michel Bosquet, « *l'Express* », 16 novembre 1961.

règlement de l'ancien syndicat des bouchers en avait fixé le nombre à quatre cent ; mais ils étaient convenus entre eux de se réduire à deux cents en obligeant tout nouveau boucher à acquérir deux étaux pour avoir le droit d'en ouvrir un » (1841)...

« Les bouchers, par le monopole qu'ils exercent, sont en partie cause de l'élévation du prix de la viande à Paris... On comprend que leur intérêt n'est pas de vendre beaucoup, mais de vendre à une clientèle sûre et à des prix élevés .... » (1842).

« Le monopole qui tient dans ses mains riches, intelligentes, tout le commerce de la viande... Le profit du boucher-chevillard est très grand, et celui du producteur ne l'est pas assez...» (1867) (36).

De 1840 à 1867, la polémique s'est déplacée du boucher détaillant au chevillard, probablement à cause de la promotion de celui-ci, parallèle à celle du marché parisien.

On n'exagère pas en parlant *de structures féodales* à propos du marché traditionnel de la viande. Elles reposent en effet sur une hiérarchie de puissances, depuis les modestes producteurs du Bocage jusqu'aux maîtres de la Villette, en passant par les vassaux intermédiaires que sont les marchands de bestiaux et les expéditeurs. Elles s'ordonnent en fonction de réseaux complexes d'influence où les liens familiaux, les amitiés de « clientèle » jouent un rôle fondamental. Elles s'accompagnent de techniques surannées qui ne permettent pas aux producteurs et aux commerçants de maîtriser les crises cycliques, d'origine naturelle ou économique. Rebelles au progrès technique, elles favorisent volontiers la limitation de la production. Leurs origines, enfin, doivent être recherchées probablement dans l'organisation corporative de la boucherie parisienne au Moyen-Age, dans les liens qu'elle établit avec les « marchands-herbageurs » normands lorsque le marché se développa, et dans le rôle que jouèrent quelques familles au cours des transformations techniques du Second Empire (essor des chemins de fer, établissements de la Villette).

Un géographe peut décrire et expliquer le fonctionnement des marchés. Mais c'est du travail d'un historien que les responsables des réorganisations contemporaines tireraient probablement le plus d'enseignement.

c) *Les nouveaux circuits.*

Depuis quelques années, une brèche assez importante s'est ouverte dans le mur des circuits traditionnels. Au cœur de la Normandie, près de

(36) Textes tirés de Conseil d'administration de l'Association Normande, A.N. 1842 ; Discussion de l'Association Normande sur l'organisation de la boucherie de Paris, A.N., 1842 ; Desjobert, A.N. 1867.

Lisieux, s'est installé un grand établissement industriel d'abattage et de traitement des viandes. En outre, se sont formés plusieurs groupements de producteurs. Certes, leur influence reste encore limitée. En Haute-Normandie, S.I.C.A. et industriels réunis ne commercialisent que 8 % des animaux de réforme, 4 % des bœufs, 0,6 % des veaux. En Basse-Normandie, les chiffres s'élèvent à 23, 16 et 3 % pour les mêmes catégories (37). Néanmoins, ces circuits tendent à se développer et leur rôle ne peut plus être négligé.

1 - *Un grand établissement industriel : Pien et Glasson.*

René Pien et Bernard Glasson exerçaient à un haut niveau des professions traditionnelles dans le circuit de la viande lorsqu'ils s'associèrent pour transformer et pour accroître leurs activités. A l'origine, R. Pien était boucher-expéditeur à Isigny. Après s'être installé à Bretteville-l'Orgueilleuse (près de Caen), il développa son affaire au point de devenir, en 1939, le plus important expéditeur de viandes abattues aux Halles de Paris. B. Glasson était fabricant de conserves et de salaisons à St-Germain-la-Blanche-Herbe (près de Caen). Tous deux s'associèrent en 1949 en unissant des compétences complémentaires. Ils fondèrent une Société qui acheta à Beuvillers, près de Lisieux, une usine construite à la fin de la guerre de 1914, conçue pour devenir un abattoir industriel, mais qui n'avait pratiquement jamais été utilisée à cet effet (38).

Dans le circuit traditionnel du bétail et de la viande, le nouvel établissement apporte une double révolution.

Révolution technique d'abord. A partir du deuxième étage où ils montent vivants, les animaux sont pris dans une chaîne d'abattage qui les fait redescendre jusqu'aux salles d'expédition sous forme de carcasses, de morceaux découpés mis en caissettes et de conserves. La chaîne des bœufs peut traiter 50 animaux à l'heure : « abattage, saignée, dépouille (faite mécaniquement), éviscération, fente (aux scies électriques), habillage, corsetage » (38), découpe, conditionnement en caissettes se suivent à un rythme accéléré. Celle des porcs est encore plus spectaculaire (180 porcs à l'heure). Seuls, les veaux subissent les traitements traditionnels, sous une forme rationalisée cependant (50 bêtes à l'heure). En outre, les établissements disposent d'importantes installations frigorifiques (8 000 m^3, un tunnel de froid à - 40°C.), d'une conserverie qui fabrique notamment des tripes, des rillettes, des plats cuisinés, enfin de plusieurs installations traitant les sous-produits (cinquième quartier) qui permettent de commercialiser des farines de viande, de sang, de poudre d'os, etc..

(37) Cf. tableau, répartition des ventes d'animaux selon acheteurs (dans « les intermédiaires du circuit vif »).

(38) D'après les Cahiers d'information de la Chambre de Commerce d'Honfleur et de Lisieux, mars 1963.

Révolution commerciale ensuite. La Société intègre une série d'opérations commerciales que réalisent normalement plusieurs intermédiaires. Ses acheteurs travaillent sur tous les marchés normands. Elle traite aussi à la ferme, en payant au poids réel. Elle commercialise ses produits par l'intermédiaire des Halles de Paris, mais aussi grâce à d'importants contrats (Subsistances militaires, Armée américaine stationnée en France et en Allemagne, exportations) et par le canal de dépôts localisés dans quelques grandes villes de province comme Le Havre, Evreux, Nice... Les conserves sont vendues sous la marque « A l'abbaye ». La Société détient 50 % de la « Société des Corps Gras de l'Ouest » qui réalise un traitement spécial des suifs.

Comme le montre le tableau ci-dessous, les activités des établissements Pien et Glasson se sont développés de façon importante depuis leur fondation. Ils emploient 400 ouvriers dont une centaine de saisonniers pendant la période de pointe des arrivées (automne, hiver). Ils réalisent maintenant 28 % des abattages du département du Calvados.

Pien et Glasson — Viandes nettes abattues (Unité : 1.000 T)

	Bovins	Veaux	Porcs	Total
1951	1,52	0,46	1,45	3,46
1952	2,59	0,43	2,48	5,52
1953	3,80	0,86	2,92	7,66
1954	5,64	1,13	2,55	9,39
1955	4,89	1,18	3,56	9,71
1956	5	1,26	4,67	10,99
1957	6,13	1,30	3,78	11,25
1958	6,40	1,10	4,72	12,28
1959	6,41	1,03	5,38	12,89
1960	7,52	1,20	4,87	13,69
1961	9,47	1,15	4,74	15,45
1962	8,92	1,76	5,34	16,10
		.....		
1965	4,8	1,52	4,71	11,20

Sources : Cahiers de la Chambre de Commerce de Lisieux et d'Honfleur, mars 1963.

Note. — Le total intègre quelques abattages d'animaux divers qui ne sont pas compris dans les trois colonnes qui précèdent.

Certes, la Société vient de traverser une période difficile car les incohérences du dernier cycle du bétail et de la viande et les interventions qui ont tenté de leur porter remède (taxation de la viande notamment) n'ont pas favorisé le développement de ses activités. Celles-ci se sont rétractées depuis 1961, surtout dans le secteur des gros bovins.

Néanmoins, la réussite financière de l'entreprise semble bien assurée.

Le chiffre d'affaires est passé de 18 558 000 F en 1951 à 47 985 000 F. en 1958, 81 165 000 F en 1961-62 et 84 419 000 F en 1965 (dont 3 532 000 à l'exportation). Les bénéfices nets cependant ont reculé de 412 000 F. en 1962-63 à 189 000 F. en 1965. Néanmoins, après avoir été introduites au marché « hors cote » de la Bourse de Paris, les actions de la Société (84 000 à 100 F nominal) ont pu encore distribuer un dividende de 2 F. brut en 1965. En outre, les Etablissements ont réalisé des investissements d'un montant de 2 772 000 F pour poursuivre l'exécution d'un important programme de modernisation et d'équipement. (39).

Ainsi, malgré un recul qui semble beaucoup plus dû à un accident de conjoncture qu'à des vices de structure, la société des Etablissements Pien et Glasson assure le développement d'une puissante industrie de la viande en Normandie.

2 - *Les groupements de producteurs : les S.I.C.A.-Viande.*

Les ambitions des producteurs vont beaucoup plus loin que celles des industriels. Elles sont plus anciennes qu'on ne le croit généralement. De Cornudet, ce notable de l'Association Normande qui dénonçait au Congrès du Havre, en 1876, les abus du marché de Paris, le « monopole » des chevillards, les « rouages inutiles » des multiples intermédiaires, n'avait-il pas déjà tout dit lorsqu'après ce réquisitoire il proposait aux éleveurs la création d'une société par actions promise au rôle de « 137eme chevillard » de la Villette (40) ? N'est-ce pas là l'ancêtre des S.I.C.A. ?

Depuis longtemps, en effet, beaucoup de producteurs estiment que les circuits traditionnels desservent leurs intérêts. Chacun, malgré l'attachement qu'il porte au commerce « à la traverse », a cependant toujours confusément, après chaque transaction, l'impression d'avoir été « roulé ». Les bénéfices des intermédiaires scandalisent, même si chacun reconnaît que, par tête de bétail, ils ne représentent qu'une marge assez réduite. Surtout, quelques producteurs estiment que le pouvoir de certains intermédiaires de la viande fait obstacle au développement et à la régularisation du marché. L'idée s'est imposée peu à peu de substituer aux circuits traditionnels l'action de groupements de producteurs, ou, tout au moins, d'apporter par des entreprises nouvelles, de type coopératif, un élément de contestation au sein des structures établies.

Ainsi ont été créées les S.I.C.A., dont les statuts juridiques plus souples que ceux des coopératives s'adaptent mieux aux exigences du commerce de la viande (41). Encouragées par le gouvernement, les S.I.C.A. se sont

(39) D'après « *La Vie Française* ».

(40) A.N., 1867.

(41) Les S.I.C.A. (Société d'Intérêt Collectif Agricole) dont le capital social est formé par l'apport d'agriculteurs peuvent faire des transactions avec des producteurs qui n'adhèrent pas à la Société.

développées surtout à partir de 1960. Mais en 1962, les groupements de producteurs ne contrôlaient que 6 % du marché de la viande en France. Il ne semble pas que leur influence se soit beaucoup affirmée depuis.

Plusieurs S.I.C.A. ou autres groupements de producteurs fonctionnent en Normandie.

La Coopérative de Carentan a ouvert la voie en 1951. « Elle s'est surtout spécialisée au départ dans l'écoulement des animaux de qualité inférieure, pour lesquels les producteurs ne trouvaient pas une rémunération normale... L'expédition se fait sur 5 boucheries de détail appartenant à la coopérative (environ 20 % du tonnage), sur certaines collectivités en viande désossée, sur les installations frigorifiques de la S.I.B.E.V. et sur la Sarre » (42). Son activité reste cependant limitée (1 500 tonnes de viande, dont 1 000 tonnes environ de viande bovine). Malgré quelques autres tentatives (S.I.C.A. de St-Lô et S.I.C.A. de St-Hilaire), les groupements de la Manche, et, plus généralement de l'ouest de la Normandie, ne contrôlent qu'une très petite partie du commerce.

La S.I.C.A.V.E.C. (S.I.C.A. Viande et Elevage du Calvados) travaille autour de Bayeux et de Caen où elle dispose d'un magasin de gros et demi-gros. Elle évite ainsi à peu près totalement le circuit des Halles de Paris. Elle s'efforce de passer des contrats d'approvisionnement régulier avec des groupemens de producteurs. L'utilisation des abattoirs modernes de Caen lui permettra d'élargir son activité.

En Seine-Maritime, la S.I.C.A. de Luneray, devenue S.I.C.A. de l'ensemble du département sous le nom de *Viancobray* oriente son action dans trois secteurs : les porcs, les bovins de boucherie, les veaux d'élevage pour l'approvisionnement des engraisseurs adhérents. Les bovins sont abattus à Rouen, les carcasses vendues à Paris et à Rouen soit à la S.I.B.E.V., soit à des bouchers détaillants. La S.I.C.A. a passé un contrat avec un important industriel de Luneray pour l'abattage et la commercialisation des porcs.

Mais c'est au cœur de la région la plus traditionnelle, au milieu des embouches ornaises, qu'est née et que s'est développée l'organisation la plus importante, *l'Union des S.I.C.A.-Viande de l'Orne* connue sous le sigle de B.V.O. (Bétail et viande de l'Orne). Il y a en effet quatre S.I.C.A. dans l'Orne, Le mouvement initial vint cependant de l'extérieur du département lorsqu'en 1959 des herbagers de la Vallée de l'Huisne décidèrent d'exploiter par l'intermédiaire d'une S.I.C.A. les abattoirs de No-

(42) D'après une note ronéot. des Chambres d'Agriculture.

gent-le-Rotrou (Eure-et-Loir) après la faillite des industriels qui y travaillaient précédemment. La plus importante des S.I.C.A., celle *de Gacé*, au sud du Pays d'Auge (3 000 à 4 000 tonnes de viande traitées annuellement) fut fondée en juin 1960 sous l'impulsion de quelques herbagers, d'un C.E.T.A. et de la municipalité de la ville. Toute proche, celle de Vimoutiers, après une expérience malheureuse a pu reprendre et accroître son activité (1 500 tonnes environ en 1964). En 1961, s'ajoutèrent les S.I.C.A. de Flers (dans le Bocage) et d'Alençon (dans la Plaine). En 1962, l'Union des S.I.C.A. de l'Orne décida de centraliser à Gacé tous les services de commercialisation qui prirent ainsi en charge un ensemble de 4 000 à 6 000 T. de viande annuellement. Celle-ci est ventilée entre des bouchers de la région (dans un rayon d'une trentaine de kms), auprès de bouchers parisiens ou de chaînes de grands magasins (Casino, Goulet-Turpin notamment), enfin, auprès d'importateurs sarrois qui achètent des petites bêtes de deuxième qualité et des quartiers avants. Les S.I.C.A. de l'Orne utilisent des abattoirs municipaux dont la capacité de production et les techniques ont été améliorées grâce aux investissements du Plan d'Equipement (42 bis).

Malgré ce dernier exemple, il serait cependant très aventureux de parler d'une réussite des S.I.C.A.-Viande. Certes, aucune S.I.C.A. de Normandie n'a traversé des périodes aussi difficiles que celle de la Ferté-Bernard, sauvée en 1964 par une subvention exceptionnelle de 300 000 F. autorisée par le Ministère des Finances (43). Leur position n'en reste pas moins précaire, et, au total, leur influence très limitée : 2 à 3 % des achats de gros bovins de boucherie en Haute-Normandie, 13 à 16 % en Basse-Normandie, d'après l'enquête du Ministère de l'Agriculture en 1962. Leur développement ne peut se comparer à celui des coopératives laitières. Les difficultés des S.I.C.A. permettent de comprendre en fait quelques-uns des mécanismes fondamentaux du marché de la viande.

I - La tentative d'intégration verticale que représente la formation des S.I.C.A. se heurte à des difficultés techniques beaucoup plus grandes que celles rencontrées par les coopératives de producteurs de blé, de lait, de lin ou de betteraves. Les coopératives laitières ou céréalières se substituent à des industriels traitant une matière première relativement homogène. Les S.I.C.A. s'efforcent de remplacer des commerçants qui tirent profit de la variété de la marchandise. Pour devenir de véritables industriels de

---

(42 bis) D'après enquête personnelle et Parisot et Caverne, 426, 1964.

(43) « Le Monde », juin 1964. Toutefois, en mars 1967, le crack de la S.I.C.A. du Bessin attire de nouveau l'attention, en Normandie même, sur la fragilité de ces entreprises.

la viande, pour tirer un éventuel profit de la standardisation, les S.I.C.A. doivent modifier très profondément les conditions du marché.

2 - Les producteurs qui ont animé les S.I.C.A., les techniciens qui les ont assistés, ont dû apprendre en quelques semaines les difficiles métiers du commerce du bétail et de la viande. Le « coup d'œil du maître » ne s'improvise pas, et il conserve sa valeur, même lorsque la vente à la pesée (« en confiance ») se substitue aux transactions à l'estime. Des fautes professionnelles ont été commises, au milieu d'une concurrence difficile. En outre, les S.I.C.A., avec une volonté louable de modernisation, ont utilisé des techniques coûteuses qui ont soulevé les railleries des professionnels, beaucoup plus économes. Néanmoins, les S.I.C.A. ont réussi à conquérir de nouveaux marchés, soit directement auprès de bouchers locaux ou parisiens, soit auprès de chaînes de grands magasins et de collectivités. L'Union Nationale Bétail et Viande dispose maintenant d'un poste de vente à la Villette et aux Halles de Paris. Elle a passé des contrats avec les grands magasins et avec des importateurs. Malgré de multiples difficultés initiales, une importante brèche dans les circuits traditionnels de distribution est maintenant ouverte.

2 - Mais les apports de bétail suivent difficilement la demande de la clientèle. Intéressés par les S.I.C.A., les producteurs ne leur ont apporté qu'un appui mesuré. Les éleveurs normands ne parviennent pas à renoncer aux vieilles habitudes du marchandage. Les 3 000 adhérents de la S.I.C.A. de Gacé, par exemple, ne livrent qu'une partie de la production à cet organisme collectif. La vente « en confiance » fait perdre tout le sel du métier d'éleveur. En outre, les négociants offrent généralement pour les bêtes de grande qualité des prix plus élevés que ceux de la S.I.C.A. dont les catégories manquent de souplesse. Ainsi beaucoup d'éleveurs vendent-ils aux S.I.C.A. leurs sujets médiocres pour réserver à leurs marchands de bestiaux habituels les plus belles bêtes.

4 - L'hostilité ouverte (et compréhensible) des intermédiaires traditionnels se manifeste dans certains cas autrement qu'en paroles. Souvent les marchands n'hésitent pas à pratiquer momentanément des surenchères à la baisse pour « casser » une S.I.C.A. avant qu'elle puisse consolider ses positions. Quelquefois des actes de sabotage perturbent le fonctionnement des abattoirs sans que personne ne puisse être mis en cause. Dans d'autres cas, des marchands ou des herbagers, voire des chevillards, « noyautent » des S.I.C.A., profitent de la souplesse de cette institution et des avantages qu'elle procure pour en tirer rapidement le maximum de profit lésant les intérêts des adhérents de seconde zone (44). Ainsi se manifestent les interlopes du métier. La Normandie n'a pas échappé à ces pratiques.

(44) Le vocabulaire de la profession est très suggestif. Ainsi peut-on « casser » les prix, ou, au contraire, « matraquer ».

5 - La plupart des abattoirs dans lesquels travaillent les S.I.C.A. disposent ou disposeront après la réalisation du Plan de Modernisation d'une capacité de production très supérieure à leurs abattages réels (dans une proportion de 1 à 4 ou 1 à 6). Créés, en effet, pour effacer peu à peu l'emprise de la Villette, ils n'ont pas réellement entamé les pouvoirs du marché parisien. Prévue pour 160 000 tonnes, la reconstruction des abattoirs de Paris risque de créer un état de suréquipement dont pâtiront surtout ceux qui n'auront pas conquis de solides positions sur le marché. Déjà, de graves problèmes de gestion apparaissent à Alençon où de grands abattoirs modernes ne servent pratiquement à rien parce que leur création n'a pas suffi à modifier les circuits traditionnels d'expédition du bétail sur pied.

Les éleveurs et les intermédiaires normands participent actuellement à une véritable « bataille de la viande ». La conquête du marché de consommation en constitue l'enjeu. En Normandie se trouvent réunis tous les éléments d'incertitude : des producteurs hésitants, quelques intermédiaires solidement installés, une faune interlope, un grand industriel, des S.I.C.A. actives mais qui n'ont pas encore vraiment fait leurs preuves. Cet équilibre précaire, ne représente vraisemblablement qu'une étape provisoire dans l'organisation des marchés régionaux.

— III — L'ORGANISATION REGIONALE DES MARCHES.

Des différences régionales très importantes se manifestent dans l'organisation, le volume et le bilan des marchés de la viande bovine en Normandie. Les deux tableaux qui suivent présentent un essai de bilan départemental, en 1964, pour la viande de bœuf et la viande de veau.

Selon les rubriques, selon les secteurs, la position de chaque département diffère profondément. *La Manche* se classe en tête des producteurs de veaux, et à une place encore privilégiée pour les gros bovins. La consommation y est relativement faible. C'est une région d'expédition, surtout de bétail sur pied. La production de *la Seine-Maritime* occupe une place plus avancée encore pour les gros bovins, mais nettement moins importante dans le secteur du veau. Par contre, la population de la Seine-Maritime justifie une consommation très élevée qui, dans le bilan, l'emporte sur les expéditions avec beaucoup de netteté. Les trois autres départements se rapprochent de l'un ou l'autre type, mais avec une particularité qui fait l'originalité de chacun. *Le Calvados,* assez bien équilibré entre consommation départementale et expéditions, se signale par l'importance des exportations de viande (effectuées par Pien-et-Glasson). *L'Orne* se caractérise par la faiblesse de la production des veaux, l'importance de la production de bétail gras, et le volume des expéditions sur

TABLEAU 34

Production et consommation de viande de bœuf (gros bovins) 1964
(en tonnes de viande nette)

Sources : Statistique interdépartementale, évaluations personnelles

Production départementale	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	Norm. en % France
— Abattus dans abattoirs publics et tueries particulières ..	19.548	10.010	6.695	9.661	24.217	70.131	11,8 %
— Expédiés vivants hors département .	4.917	17.225	19.930	8.407	8.145	58.624	18
— Total	24.465	27.235	26.625	18.068	32.362	128.755	14
Consommation et bilan							
— Consommation calculée (25 kg par habitant)	12.400	11.100	7.100	9.300	26.800	66.700	
— Bilan net approché	+ 12.065	+ 16.135	+ 19.525	+ 8.768	+ 5.562	+ 62.055	
Echanges							
— Expédiés vivants hors département .	+ 4.917	+ 17.225	+ 19.930	+ 8.407	+ 8.145	+ 58.624	
— Importés vivants et abattus dans département	— 2.273	— 15	— 1.031	— 0	— 3.154	— 6.473	
— Import-export net d'animaux vivants ..	+ 2.644	+ 17.210	+ 18.899	+ 8.407	+ 4.991	+ 52.151	
— Import - export net de viande (calculé)	+ 9.421	— 1.075	+ 626	+ 361	+ 571	+ 9.904	

Production et consommation de viande de veau, 1964
(en tonnes de viande nette)

Sources : Statistiques interdépartementales, évaluations personnelles

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	Norm. en % France
Production départementale							
— Abattus à la ferme	22	21			11	54	
— Abaitus dans abattoirs publics et tueries	4.588	9.514	1.525	1.343	3.270	20.240	8,8
— Expédiés vivants hors département .	644	2.000	450	700	305	4.099	5,7
— Total	5.254	11.535	1.975	2.043	3.586	24.393	7,5
Consommation et bilan							
— Consommation calculée (7 kgs par habitant)	3.500	3.200	2.000	2.600	7.500	18.800	
— Bilan net approché	+ 1.754	+ 8.335	— 25	— 557	— 3.914	+ 5.593	
Echanges							
— Expédiés vivants hors département .	+ 644	+ 2.000	+ 450	+ 700	+ 305	+ 4.099	
— Importés vivants et abattus dans le département	— 729	— 00	— 49	— 0	— 323	— 1.101	
— Import - export net d'animaux vivants ..	— 85	+ 2.000	+ 401	+ 700	— 18	+ 2.998	
— Import-export net de viande (calculé)	+ 1.839	+ 6.335	— 426	— 1.257	— 3.896	— 2.595	

pied, face à une consommation régionale très limitée. *L'Eure*, dont la production est la plus modeste pour le veau comme pour le bœuf, doit importer de la viande de veau tout en disposant d'excédents sans le secteur des gros bovins.

Au-delà des limites administratives, la Normandie peut se subdiviser en trois grandes zones qui recoupent des ensembles déjà distingués dans l'étude d'autres marchés. La Normandie occidentale comprend le département de la Manche (dont les statistiques sont ainsi très significatives), mais aussi la partie bocaine des départements du Calvados et de l'Orne. La Normandie Centrale s'organise autour des Plaines de l'axe Caen-Alençon et englobe toutes les régions herbagères ou à tendance herbagère de l'Auge au Perche. Les statistiques départementales de l'Orne et du Calvados ne donnent qu'une idée très approximative des mouvements réalisés dans cette zone. La Haute-Normandie enfin comprend les deux départements bien différenciés de l'Eure et de la Seine-Maritime.

1°) Une région d'expéditions marginales : la Normandie Occidentale.

A l'Ouest de la Normandie, la production laitière constitue la base de l'économie régionale, et la population rurale l'emporte nettement sur celle des villes. Dans ces conditions, le marché de la viande s'alimente surtout des sous-produits du bétail de souche et il ne peut déboucher que sur une consommation régionale limitée. La Normandie occidentale se présente donc comme une importante région d'expéditions, mais selon des modalités particulières qu'explique en partie le caractère marginal de la production de viande.

a) *Les fondements du marché régional.*

Ainsi définie, la Normandie occidentale englobe en premier lieu l'ensemble du Bocage qu'il soit compris dans la Manche, dans l'Orne ou dans le Calvados. En dépit de la présence de quelques exploitations d'embouche dans la région de Carentan, le Cotentin doit se ranger aussi parmi les régions où la production de viande vient après celle du lait. On peut hésiter au sujet du Bessin. Les herbages d'engraissement de la Vallée de l'Aure ne prolongent-ils pas en effet vers le nord-ouest la grande zone d'embouche qui entoure les Plaines sédimentaires de la Normandie Centrale ? En fait, par l'orientation générale de son économie par sa situation comme par l'organisation de ses circuits, le Bessin fait bien partie aussi de la Normandie occidentale.

1 - *La viande, sous-produit du lait,* telle est la structure fondamentale de la production régionale. Les types d'exploitations qui animent cette

économie ont déjà été étudiés. Tous s'appuient sur une infrastructure herbagère dont le cycle saisonnier rythme les apports des animaux à viande. On peut les classer en trois catégories d'importance très inégale : une masse de petites exploitations, typiques du Bocage, nettement spécialisées dans la production laitière et qui ne conservent pas, en-dehors des femelles de souche, de bovins adultes ; dans le Plain, le Bessin, et disséminées dans le Bocage, quelques grandes exploitations qui « font » quelques bœufs sans toujours les « finir » ; dans les trois petites régions de la Vallée de l'Aure (Bessin), de Carentan (Cotentin) et de la Vallée de la Sienne (Coutançais) quelques exploitations plus nettement orientées vers l'embouche.

Au total, *la production* de la Normandie Occidentale peut se caractériser ainsi :

C'est une production marginale, sous-produit de complément de l'économie laitière. Comme telle, elle subit au maximum toutes les variations de caractère climatique ou cyclique, car elle constitue le volant de trésorerie des exploitants. Elle progresse parallèlement à la production laitière.

Dispersée dans de multiples petites exploitations, c'est aussi une production très variée qui livre sur le marché relativement peu d'animaux d'embouche proprement dits (9,5 % seulement des ventes dans le département de la Manche), des effectifs assez importants de femelles de souche (amouillantes) et de vaches de réforme (respectivement 11,4 et 10,9 % des ventes), et surtout des veaux, veaux d'engraissement (21,5 %) ou veaux de lait et de boucherie (46,7 %) (45).

C'est enfin une production importante. La masse du troupeau de souche laitière entraine des apports nombreux de bétail de boucherie. En tête, et très nettement, se place la production de veaux. Dans ce secteur, la Manche surpasse tous les autres départements normands avec une production annuelle en 1964 de 11 500 tonnes contre 5 200 tonnes au deuxième département, le Calvados qui mord d'ailleurs très largement sur la Normandie Occidentale. On ne peut négliger cependant la production de gros bovins pour laquelle la Manche se classe aussitôt après la Seine-Maritime. Dans cette catégorie cependant, les animaux de réforme et les bœufs maigres l'emportent sur les animaux gras.

2 - *La consommation régionale, assez limitée* ne peut pas absorber toute cette production. A l'exception de Cherbourg, les petites villes du Bocage, du Cotentin et du Bessin n'offrent que de faibles débouchés. Dans le Bocage, subsistent des habitudes d'autoconsommation parmi les populations rurales qui ajoutent encore au particularisme du marché.

(45) Ministère de l'Agriculture, 430, 1963.

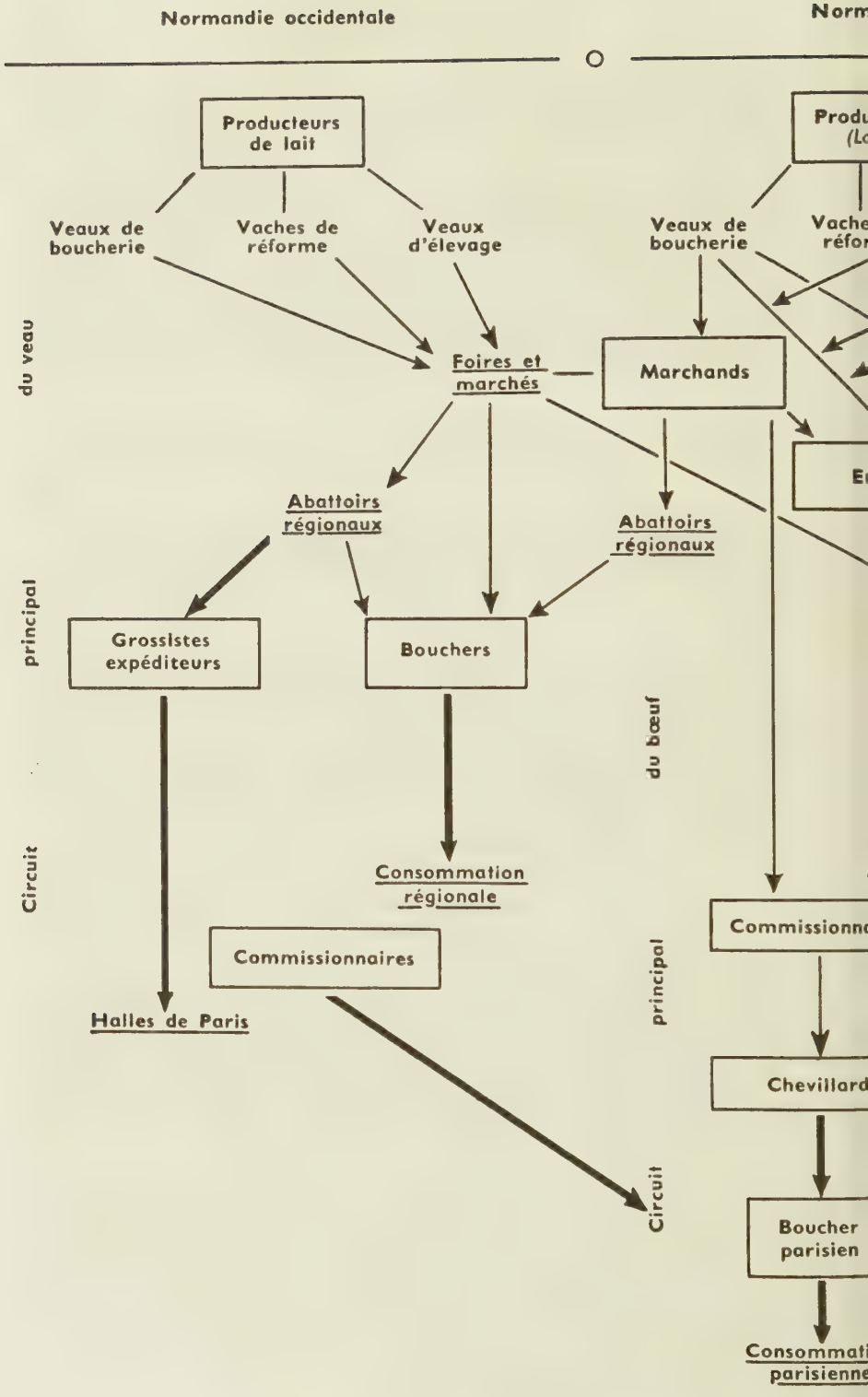
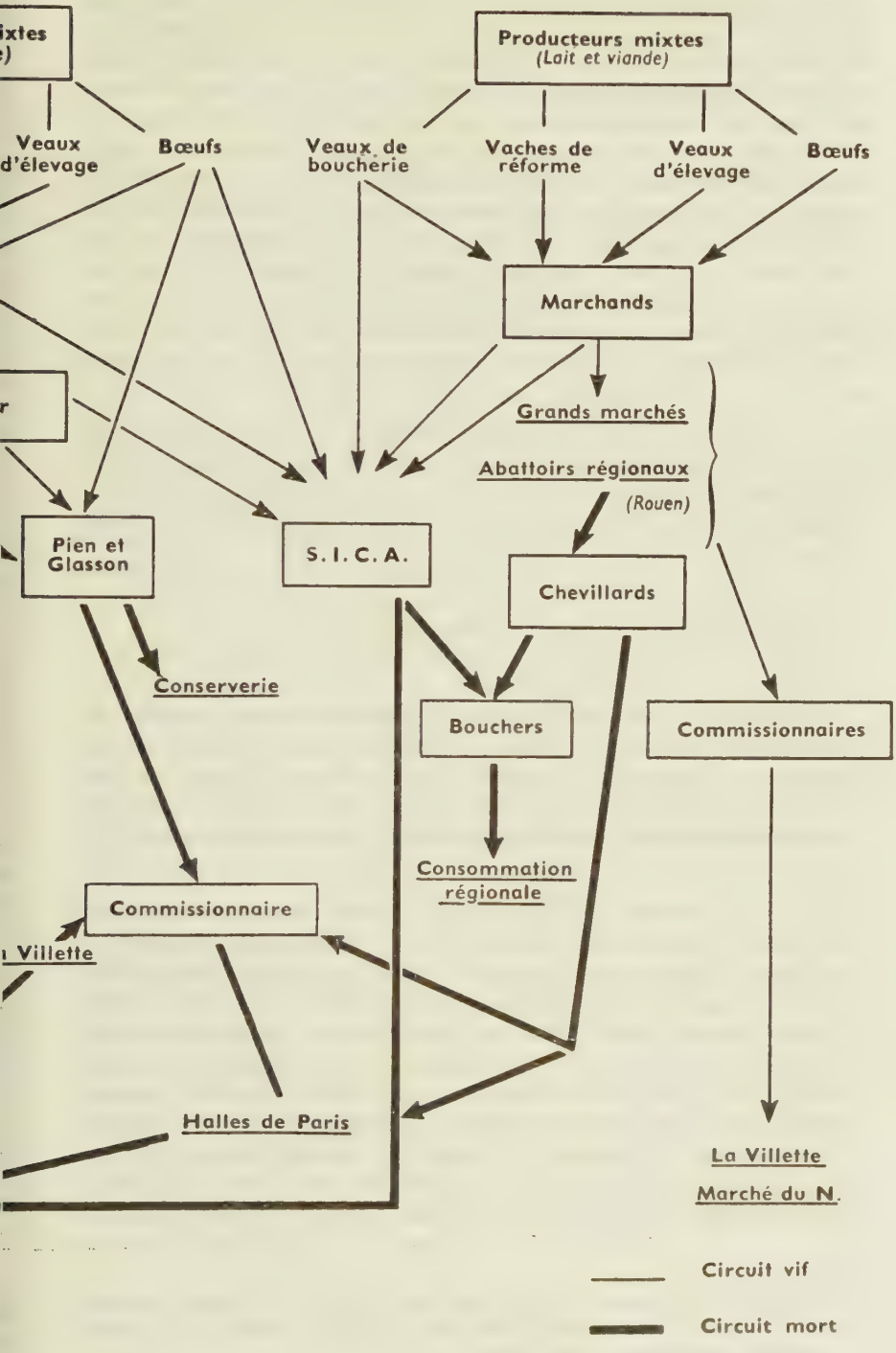


Fig. 87. — Schéma de l'organisation du



étail et de la viande bovine en Normandie

Théoriquement, la consommation du département de la Manche représente 41 % de la production de gros bovins et 28 % de la production de veaux (46). En fait, cette évaluation repose sur une analyse de la consommation calculée selon des normes valables pour toute la France de l'Ouest. Il est vraisemblable que dans les villages du Bocage la consommation de veau par personne est plus élevée en moyenne, alors que celle de gros bovin, sans aucun doute, doit être assez nettement inférieure à la moyenne. En conséquence on doit considérer comme sous-évaluée la consommation départementale de veau et surévaluée celle de gros bovins, sans pouvoir cependant chiffrer l'importance de la variation. Cette rectification ne peut changer notablement les ordres de grandeur présentés. En outre, la diminution progressive de la population rurale tend à rapprocher les habitudes de consommation de celles de la moyenne.

En considérant le département de la Manche comme représentatif de l'ensemble de la région, on peut affirmer que la moitié au moins de la production régionale de gros bovins et les deux tiers environ de la production de veaux sont exportés de la Normandie Occidentale vers d'autres régions.

b) *L'importance des échanges interrégionaux.*

La masse des excédents régionaux disponibles justifie des transactions d'autant plus importantes qu'il ne faut pas négliger non plus le négoce intérieur et les apports d'animaux venus d'autres régions, en sens contraire du courant principal. L'étude de la S.O.F.I.D.C.A., complétée par quelques enquêtes, permet d'avoir une idée de ces mouvements.

1 - *Des expéditions très importantes de bétail maigre* destiné à l'engraissement portent chaque année sur plus de 40 000 têtes de bétail (47) dans le seul département de la Manche. Mais les Bocages ornais et virois participent aussi à ces exportations pour un chiffre d'une valeur probablement comparable au précédent. Pratiquement aucun mouvement d'importation ne vient compenser ce très important courant. Des jeunes bœufs et surtout des vaches de réforme constituent la matière première des expéditions. La proportion des vaches de réforme dans les apports (75 % environ) semble interdire l'emploi de l'expression de « pays naisseur » pour qualifier ce berceau d'exportation où les jeunes bœufs ne constituent qu'une faible part des effectifs offerts. Naturellement, c'est

(46) En 1962, la S.O.F.I.D.E.C.A. dans son étude sur le marché du bétail et de la viande bovine en Normandie parvient à des évaluations d'un ordre de grandeur comparable : respectivement, 47 et 30 %.

dans les régions d'engraissement qu'aboutit cet important courant commercial. Aucune statistique ne permet de rendre compte de la ventilation exacte des débouchés. On peut cependant distinguer (47) :

1 - Quelques échanges intérieurs, de faible volume, entre les régions de Bocage proprement dit (sud de la Manche, Bocage de Valognes) et les petites régions d'engraissement : Carentan, vallée de l'Aure, vallée de la Sienne ; ils portent à peu près uniquement sur des vaches de réforme. Souvent, ils s'effectuent sans transaction commerciale, le même agriculteur possédant à la fois une petite ferme dans le Bocage et quelques bons herbages de Marais.

2 - Des courants importants en direction des principales régions d'engraissement de Normandie qui portent sur les vaches de réforme (en provenance surtout de la Manche) ou sur les bœufs (en provenance surtout du Bocage Virois et Ornais). La grande région d'embouche de l'Auge et des herbages ornais semble jouer un rôle relativement faible dans ce mouvement qui aboutit surtout à des petites régions herbagères spécialisées qui trouvent difficilement sur place un approvisionnement suffisant (Pays de Bray, Basse-Vallée de la Seine), ou bien à des zones d'engraissement à l'auge qui s'accommodent de la marchandise hétérogène en provenance du Bocage (Pays de Caux et surtout Vexin et Plaine de Caen).

3 - Des exportations importantes en direction de régions d'engraissement extérieures à la Normandie et qui manquent d'animaux d'élevage. Par ordre décroissant : le centre du Bassin de Paris (Aisne, Seine-et-Marne, Oise), la Picardie (Somme), la Lorraine (Moselle, Meurthe-et-Moselle), le centre (Indre et Vienne), il convient d'ajouter encore des expéditions nullement négligeables de génisses amouillantes en direction de régions très variées (Bretagne, Centre, Midi aquitain, etc...) qui s'efforcent d'améliorer leur cheptel laitier en faisant appel à des souches normandes.

Ces expéditions d'animaux maigres et de génisses amouillantes constituent le plus ancien débouché de l'élevage bocain, bien connu déjà des marchands-herbageurs du XVIII[e] siècle qui venaient s'approvisionner à ces sources. Il s'est beaucoup transformé depuis quelques années. De plus en plus, les agriculteurs de la Normandie occidentale s'efforcent de valoriser sur place leur production de veaux, mais ils peuvent présenter sur les marchés des effectifs croissants de vaches de réforme, grâce à l'augmentation des étables laitières. L'amélioration de l'état sanitaire du cheptel de souche, l'allongement du rythme de renouvellement du troupeau laitier risquent cependant de ralentir aussi ces apports. Ainsi se trouverait accentuée, pour les régions d'engraissement, une crise d'approvisionnement en bétail maigre.

---

(47) D'après S.O.F.I.D.E.C.A., 429, 1963.

2 - *Des expéditions massives de veaux* prennent de plus en plus le relais du circuit maigre en partie défaillant. Les habitants du Bocage consomment beaucoup de viande de veau, cette particularité étant en rapport avec de vieilles habitudes d'autoconsommation. Néanmoins les besoins régionaux ne représentent tout au plus que le tiers de la production.

« Il existe dans le département de la Manche une dizaine de grossistes-expéditeurs travaillant surtout en tueries particulières et expédiant principalement des veaux à destination des Halles. Leur activité est localisée dans les régions de Granville, Carentan, St-Hilaire et Coutances » (47). Pour compléter leurs approvisionnements, ils font venir des veaux vivants des Bocages ornais et virois. Ce commerce porte sur des quantités très importantes, puisque le bilan départemental de la Manche fait apparaître une exportation de viande de veaux abattus supérieure à 6 000 tonnes qui représente 55 % de la production départementale (48).

A ce circuit mort d'expéditions, s'ajoutent des envois de veaux vivants en direction des abattoirs Pien et Glasson de Lisieux qui s'approvisionnent dans le Bocage.

3 - *Le commerce du bétail gras et de la viande de bœuf* n'alimente que de *faibles échanges*. La région se suffit à elle-même, sauf pendant certaines périodes « de soudure » où des carcasses doivent être importées à Cherbourg et où les bouchers locaux doivent s'approvisionner à l'extérieur de la Normandie par l'intermédiaire de négociants. Les expéditions de bétail sur pied l'emportent cependant (vers Rouen, Le Havre, la Villette et Pien et Glasson), complétées par des exportations de carcasses en provenance de quelques abattoirs (Carentan, St-Hilaire, Bayeux).

c) *L'archaïsme des circuits.*

Dans aucune autre région de Normandie, l'emprise des circuits les plus archaïques ne se manifeste aussi nettement que dans le Bocage, le Bessin et le Cotentin.

1 - *Les bouchers régionaux* commercialisent directement une part importante de la production puisque les besoins de la consommation locale représentent le tiers de la production de viande de veau et la moitié de la production de gros bovins. Ils s'approvisionnent eux-mêmes en ferme ou sur les places des marchés et des foires. Les tueries particulières

(48) Chiffre probablement surévalué en rapport avec la sous-évaluation de la consommation départementale.

FIGURE 5. — Bovins à viande au Concours de la Foire de Caen : Charollais, Croisé et Maine-Anjou

(cliché Chambre Régionale d'Agriculture)

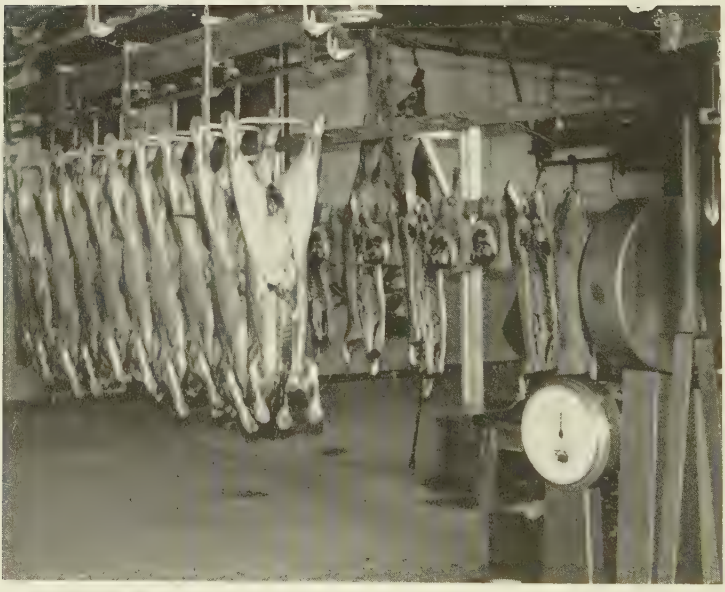


FIGURE 6. — Abattoirs industriels de Caen. Chaines des porcs et des gros bovins
(clichés Maison du Paysan)

de la Manche réalisent 31 % des abattages de gros bovins et 41 % des abattages de veaux, chiffres les plus forts de toute la Normandie.

Quelques producteurs restent même fidèles à l'autoconsommation. Les services officiels estiment à 43 tonnes la viande de veau abattue dans les fermes de la Manche et du Calvados, c'est-à-dire du Bocage (sur 54 tonnes dans toute la Normandie). Le succès des coopératives de surgélation au service de la consommation familiale risque de renforcer cette tendance tout en la transformant.

2 - *Le réseau des négociants traditionnels* prend en charge la quasi totalité des excédents régionaux, qu'il s'agisse des amouillantes, de bœufs d'herbage, de vaches de réforme ou des veaux de boucherie. A la base, une multitude de rabatteurs qui se confondent le plus souvent soit avec des bouchers, soit avec des exploitants. Au centre, une solide cohorte de plus de 300 marchands de bestiaux patentés auxquels s'ajoutent les négociants souvent plus importants venus d'autres régions. Au sommet, un petit nombre d'expéditeurs, surtout spécialisés dans l'abattage et l'expédition des veaux.

Face à ce réseau traditionnel, les nouveaux circuits ne jouent qu'un rôle local autour de quelques centres d'abattage publics : les groupements de producteurs de Bayeux (S.I.C.A. du Bessin), de Carentan (coopératives de producteurs qui possède des points de vente à Caen, Carentan et Cherbourg) et de Flers (rattachée à l'Union des S.I.C.A. de l'Orne). On doit signaler aussi à Bayeux « l'activité de la société Promodis qui utilise l'abattoir municipal, prépare la viande et l'expédie aux différents magasins de son groupe dans la Normandie, l'Anjou et le Maine » (47).

3 - *La survivance tenace des marchés et des foires* manifeste bien l'emprise des circuits archaïques sur les intermédiaires comme sur les producteurs. Car, en dépit d'une baisse certaine d'activité, les manifestations annuelles et hebdomadaires restent très fréquentées. C'est autour d'elles, en fonction d'elles que se groupent et s'organisent les réseaux des intermédiaires. On a déjà montré que dans la Manche et dans le Calvados, en 1963, 45 % des ventes de bovins s'effectuent sur les places des marchés et des foires.

Un réseau complet *de grands marchés hebdomadaires* quadrille toute la Normandie occidentale avec une répartition des jours ouvrables qui permet aux marchands de se déplacer de l'un à l'autre : Bayeux et Littry (« la Mine ») dans le Bessin ; Torigny, Vire, et St-Lô au centre du Bocage ; Villers-Bocage au nord-ouest ; Brécey, St-Hilaire et St-James au sud.

Les marchés associent généralement la vente des porcs et des veaux

que les producteurs présentent le plus ouvent eux-mêmes et parfois par l'intermédiaire de marchands. Là viennent s'approvisionner les bouchers locaux, les marchands d'autres régions et les expéditeurs. Ces derniers, généralement peu nombreux (quelques-uns par marché) s'imposent par la masse et la régularité des achats qu'ils effectuent. On ne compte par exemple que deux grands expéditeurs sur le marché de Bayeux. Au total, 20 à 40 acheteurs par marché, qui se connaissent parfaitement, forment l'élite régionale du monde de la viande.

Les foires groupent dans quelques villes, 3 à 6 ou 7 fois dans l'année, de grands effectifs de bêtes, notamment des amouillantes, des vaches de réforme et des animaux d'élevage. Malgré un déclin certain, on compte encore 14 grandes places de foire dans la Manche, seul département normand où ces manifestations subsistent de façon notable.

J. Leherpeur a décrit en détail les activités de la plus importante des villes de foire : Villedieu-les-Poëles dont les réunions, d'origine cependant fort ancienne, ne se sont vraiment imposées que depuis 20 à 30 ans.

« Les jours de foire, la ville se métamorphose. Dès le dimanche, les animaux arrivent. On ne rencontre plus le « cachou d'bêtes », qui à force de coups de fouet et de hurlements gutturaux, chassait des troupeaux maigres vers le foirail. Barbe hirsute, chapeau crasseux enfoncé sur les oreilles, vieux pardessus en guenilles, un fouet énorme autour du cou, il couchait au hasard des routes... A la pointe du jour, les maquignons partent sur les routes au-devant des animaux, ils pourront choisir en quête de la bonne affaire... Dans la pénombre du matin, ce n'est qu'un long défilé vers la ville : vaches dociles aux naseaux fumants, génisses désordonnées, voitures hippomobiles chargées de vaches et de taureaux, grincements de roues, claquements de fouets, ronflements de moteurs, altercations des chauffeurs, jurons des paysans et des marchands : les campagnes coulent vers la ville d'un flot pressé et tumultueux. Dans la ville, c'est bientôt la cohue... Dans une heure, 1 500 bovins, 3 000 parfois et davantage... se trouvent parqués sur un demi-hectare... Le marché conclu, l'acheteur a marqué sa bête et a donné rendez-vous au vendeur pour « livrer », soit à la gare, soit au camion laissé sur une place périphérique ou dans la cour d'un café. L'après-midi, tandis que la ville fait toilette, le quartier de la gare est très animé. C'est le moment de l'embarquement. Les trains ne partiront que le soir ».

2°) Une grande région d'expédition : la Normandie Centrale.

Lorsqu'on quitte le Bocage, le Bessin, le Cotentin, pour pénétrer dans

(49) Leherpeur (J.), 299, 1959.

les Plaines de la Normandie Centrale ou dans les zones de grands herbages qui les entourent, on constate une transformation profonde des paysages et des activités de production. Mais, sur la route royale de Caen à Cherbourg ou sur celle de Vire à Argentan, la mutation géographique, depuis plusieurs siècles, est beaucoup plus profonde encore que ne le laissent supposer les manifestations les plus apparentes de l'activité humaine. Elle touche notamment la vie de relations. L'organisation du marché du bétail et de la viande en constitue une bonne preuve. Car si la tradition l'emporte encore ici, comme à l'ouest de la Normandie, c'est une tradition toute différente.

Il faut donc distinguer dans ce secteur, comme pour d'autres marchés, une Normandie Centrale aussi différente des régions bocaines de l'ouest que de la Haute-Normandie. Ici, le découpage administratif ne rend pas aisée l'étude statistique. La Normandie Centrale comprend, en effet, l'ensemble des Plaines de Caen à Falaise, Le Pays d'Auge, les régions herbagères de Bazoches et du Merlerault, le Perche et le Pays d'Ouche. Elle s'étend donc sur les trois départements du Calvados, de l'Orne et de l'Eure. On peut certes négliger les terres marginales de l'Eure. Mais il faut bien constater que l'Orne comme le Calvados ne sont que partiellement représentatifs puisque l'un compte 13 cantons sur 38 qui appartiennent incontestablement à l'ouest et non au centre de la Normandie, et l'autre 10 sur 37. Les statistiques de ces deux départements rendent donc compte des activités du centre de la Normandie d'une manière beaucoup plus imparfaite que le département de la Manche ne le fait pour la Normandie occidentale.

Deux traits permettent de distinguer nettement les marchés de la Normandie Centrale de ceux de l'Ouest : une tradition différente, des éléments nouveaux apparus récemment. L'un et l'autre ont déjà été étudiés dans les chapitres et les paragraphes qui précèdent. On se contentera maintenant de les regrouper dans leur cadre régional.

a) *La tradition : un commerce actif.*

Dans le secteur de la viande bovine, aucune région française, à l'exception du Charolais-Brionnais (50), ne possède une spécialisation aussi accentuée et n'offre une production aussi importance dans une aire aussi vaste. C'est dans cette Normandie Centrale que s'est implanté, que s'est développé (à partir du XVIII[e] siècle) et aussi que s'est sclérosé le circuit le plus traditionnel de production et de commercialisation du gros bétail. Ici, production et commerce vont de pair, les deux activités sont inséparables. Aussi l'une et l'autre ont-elles été déjà étudiées avec les systèmes d'élevage.

(50) Cf. Sivignon, 388, 1960.

1 - *La production* s'impose d'abord par sa masse. Annuellement, le Calvados et l'Orne produisent 50 000 tonnes de viande de gros bovin, soit environ 5,5 % de la production française. Il s'agit presque totalement (à la différence de ce qui se produit dans la Manche) de bovins « finis », prêts pour la boucherie. Par contre, la production de veaux reste fort modeste. Avec un peu plus de 5 000 tonnes, les deux départements du Centre de la Normandie n'apportent qu'une contribution de 1,5 % à la production nationale. Résolument, la Normandie centrale s'est orientée vers l'engraissement des gros bovins pour la boucherie, une spécialité exceptionnelle dans l'élevage mondial.

Il ne s'agit cependant pas, on le sait, d'une zone de production homogène, mais d'un agrégat de régions et d'exploitations plus ou moins complémentaires parmi lesquelles se distinguent :

1 - Les exploitations totalement spécialisées des herbagers, véritables noyaux autour desquels s'est peu à peu organisée la principale activité régionale. Elles se rencontrent surtout sur les meilleurs terroirs herbagers des vallées augeronnes (Dives, Touques, Vie), du Merlerault, de la Sarthe et de l'Huisne, de la région de Bazoches enfin en bordure du Bocage.

2 - Les grandes et moyennes exploitations du Pays d'Auge et des petites vallées, plus tardivement converties à l'herbage (XIX^{e} siècle), et qui associent généralement l'élevage laitier et l'embouche.

3 - Un pourcentage variable de grandes exploitations des Plaines qui pratiquent l'engraissement des bœufs à l'auge pendant l'hiver (surtout dans la Plaine de Caen) ou l'embouche à l'herbe sur les bons herbages des vallées (surtout dans les Plaines ornaises).

4 - A la périphérie immédiate de la zone principale d'engraissement, des exploitations moins favorisées, à cause de leurs structures morcelées (petites vallées à l'est du Pays d'Auge, quelques communes du Perche et de l'Ouche massif d'Athis), ou à cause de terroirs médiocres (notamment dans le Pays d'Ouche). Elles se livrent à l'engraissement sans pouvoir cependant « finir » les animaux qui sont vendus pour quelques mois à des herbagers ou à des agriculteurs qui les mettent à l'auge.

2 - *La consommation régionale,* par contre, pendant longtemps demeura fort limitée. En effet, si un réseau urbain assez dense s'étend sur la Normandie Centrale, il s'agit de petites cités qui, jusqu'à une époque toute récente, restèrent au niveau des villes bocaines. Caen, la plus grande d'entre elles, dépassait tout juste 60 000 habitants en 1936. En outre, lorsqu'elles étaient encore densément peuplées (dans la première moitié du XIX^{e} siècle). les campagnes de la région abritaient une masse de population misérable au pouvoir de consommation très limité et qui vivait en grande partie repliée sur de petites tenures, avec, en appoint, une activité extérieure. Ainsi, les ferronniers de l'Ouche, les petits exploi-

tants des vallées augeronnes, les journaliers des Plaines dont les femmes étaient dentelières, etc.. Maintenant, cette population en surnombre ayant à peu près totalement disparu par émigration et par dénatalité, la Normandis Centrale, occupée par de grandes exploitations, comprend de vastes zones de faibles densités rurales, notamment dans tout le département de l'Orne et dans certains secteurs du Pays d'Auge.

Dans ces conditions, c'est surtout à l'extérieur de la région que les professionnels du bétail et de la viande durent et doivent encore trouver le débouché de leurs activités. Dans le Calvados, la consommation du département représente environ 50 % de la production, mais dans l'Orne, elle ne dépasse pas 27 %. C'est la proportion la plus faible de toute la Normandie.

3 - *Le commerce* fondé sur *d'importants échanges interrégionaux* intervient, par conséquent, comme le complément nécessaire à l'activité de production.

Pour charger leurs herbages ou pour garnir leurs étables, les engraisseurs ont d'abord besoin *d'animaux maigres,* bœufs de deux ans ou vaches de réforme. D'après la S.O.F.I.D.E.C.A., l'Orne et le Calvados importent en 1962 7 000 et 11 000 bêtes maigres, soit respectivement 16 et 30 % de leur cheptel d'embouche (51). Seule, la Seine-Maritime dépasse ces chiffres en Normandie. Les régions d'approvisionnement des embouches de la Normandie Centrale peuvent se répartir ainsi :

1 - A la périphérie immédiate des zones d'engraissement, des régions de petites exploitations ou de terres maigres, déjà citées : petites vallées augeronnes, Pays d'Ouche, massif d'Athis, bas-pays de Briouze. Là commencèrent d'ailleurs à s'approvisionner au XVIII[e] et au XIX[e] siècle les ancêtres des herbagers actuels. Ainsi s'explique en partie la faiblesse de la production régionale de veaux de boucherie. Au centre de la Normandie, l'appel de l'embouche se manifeste avec force, même, indirectement, pour les petites exploitations.

2 - L'ensemble du Bocage Normand représente encore la zone d'approvisionnement principale. Des liens se sont établis entre le Bocage Ornais (foires et marchés de Domfront, de Tinchebray) et les grands herbages du Merlerault, de Bazoches, du sud du Pays d'Auge. De même, entre les Bocages du pays virois et de la Manche et les terres d'embouche ou d'engraissement de la Vallée de la Dives et de la Plaine de Caen. Ces échanges atteignirent le maximum de développement à partir de la seconde moitié du XIX[e] siècle jusqu'à l'immédiat après guerre. Les transformations de l'élevage bocain diminuent l'importance et la régularité de cette source.

3 - Le relais est pris par les régions d'élevage de la race charolaise

(51) S.O.F.I.D.E.C.A., 429, 1963.

et des « croisés ». Les Charolais de race pure viennent de la Nièvre, de l'Allier, de l'Indre. Les « Croisés » naissent de vaches normandes et de taureaux charolais dans les Bocages tout proches de la Mayenne, de la Sarthe et du Maine-et-Loir. Les herbagers normands connaissent bien ces dernières régions où, dès la fin du XIX[e] siècle, ils allaient s'approvisionner en « Maine-Anjou ».

Ainsi de multiples échanges unissent-ils les régions d'embouche et les zones d'élevage qui les entourent à l'est (Pays d'Ouche), mais surtout à l'ouest (Bocage Normand) et au sud (Bocages du Maine).

A l'issue de l'engraissement, une partie seulement de la production se trouve commercialisée sur les marchés régionaux. La moitié des *animaux gras* du Calvados, les trois quarts de ceux de l'Orne sont expédiés, généralement sur pied, dans des régions françaises très variées parmi lesquelles se distinguent :

1 - La Haute-Normandie. Les emboucheurs de l'Orne et surtout du Pays d'Auge contribuent, en effet, à approvisionner les marchés de Rouen et du Havre et, accessoirement, quelques bouchers de l'Eure.

2 - Le marché de la Villette. Les abattoirs de Paris reçoivent 21 % de leurs gros bovins de Normandie, dont 11 % en provenance de l'Orne et 4 % en provenance du Calvados. Ces expéditions vers la Villette représentent environ 10 % de la production du Calvados et 25 % de celle de l'Orne.

3 - Les autres régions françaises. Là aboutissent des courants secondaires, mais nullement négligeables : le Nord et le Pas-de-Calais ont établi des relations avec la Normandie lorsque l'urbanisation du XIX[e] siècle y provoqua une augmentation soudaine de la consommation ; les villes du Nord se tournent maintenant vers des régions plus proches pour leur approvisionnement courant mais les négociants normands y maintiennent toujours des expéditions d'animaux « extra ». La Lorraine, par contre, importe des bêtes de seconde qualité. Enfin, la Gironde, la Bretagne, le Rhône, le Sud-Est font aussi quelques achats dans le Calvados ou dans l'Orne (51).

Au centre de toutes ces transactions qui ne portent que sur du bétail vivant, le négociant-marchand de bestiaux joue un rôle que la tradition rend irremplaçable. Mais des tendances nouvelles cependant veulent le remplacer.

b) *Les tendances nouvelles : la mutation des structures.*

Après une longue période d'euphorie que secouèrent seulement quelques spasmes d'adaptation, producteurs et marchands de la Normandie

(51) S.O.F.I.D.E.C.A., 429, 1963.

Centrale se trouvent maintenant face à des problèmes qui mettent en cause quelques-unes des activités principales de la région. Pour la première fois sans doute depuis le XVIII[e] siècle, les herbagers et les marchands ne sont plus glorifiés mais contestés.

1 - A la base, indépendamment de la volonté des professionnels, *la production et la consommation* se sont profondément modifiées. Ces transformations menacent plus qu'elles ne favorisent les circuits traditionnels de commercialisation en Normandie Centrale.

L'approvisionnement en animaux maigres devient plus difficile. Les herbagers et les marchands doivent aller acheter de plus en plus loin les bêtes de bonne qualité. Un glissement continu les a conduits jusque dans le Charolais. Tous se plaignent de la médiocre qualité des veaux offerts. Commercialement, l'emboucheur et le marchand se trouvaient en position de force face aux petits éleveurs des Bocages. Mais ce privilège s'altère à mesure que les zones d'approvisionnement évoluent. Ainsi, ce qui fut une source de spéculations fructueuses devient-il peu à peu une cause de dépendance, une faiblesse, une incertitude permanente.

Vers la Villette, vers les grands marchés provinciaux, les expéditions s'effectuent toujours dans de bonnes conditions. La forteresse commerciale de la viande n'a jamais été menacée qu'en paroles. Mais les emboucheurs normands y tiennent des positions beaucoup moins fortes qu'au XIX[e] siècle. D'autres régions françaises se sont révélées, notamment dans le Centre (aire du Charolais) et dans l'Ouest (ancienne aire du Maine-Anjou). De nouveaux venus enfin apparaissent beaucoup plus redoutables encore : les engraisseurs du Centre du Bassin parisien qui mettent peu à peu au point des techniques de production accélérée afin d'abaisser les prix de revient. Seuls les agriculteurs des Plaines de la Normandie Centrale peuvent rivaliser avec eux. Mais ils ne représentent qu'une petite minorité.

La consommation enfin se transforme dans un sens qui n'est pas toujours favorable aux emboucheurs. Ceux-ci, justement fiers du fameux « persillé » normand, offrent sur les marchés nationaux une viande « faite », souvent de qualité « extra », à la fois tendre et savoureuse. Les consommateurs parisiens restent attachés à ce goût. Mais pour combien de temps encore, alors que dans d'autres secteurs les goûts fades et standardisés se sont imposés aux palais de millions de consommateurs, fromages cuits, vins coupés, poulets sans saveur, beurres incolores ?

La consommation régionale, cependant, augmente, avec l'accroissement de l'agglomération caennaise et des petites villes qui, dans cette zone proche de Paris ont bénéficié de la décentralisation industrielle : Lisieux, Argentan, Alençon, notamment. Parmi les facteurs nouveaux, c'est un des plus positifs. Mais cette augmentation ne porte encore que sur des marges assez faibles du marché. En outre, les villes de Norman-

die Centrale s'approvisionnent par l'intermédiaire de nouveaux types de circuit qui remplacent les réseaux traditionnels.

2 - *Les circuits maigres* ont le moins évolué. Les herbagers et les marchands y tiennent toujours les plus solides positions. Les S.I.C.A. souhaitent pouvoir s'introduire sur ces marchés, mais, dans le centre de la Normandie, il ne s'agit encore que de velléités.

Les transformations contemporaines, à ce niveau, portent sur des formes extérieures plus que sur les structures profondes. L'évolution apparaît cependant plus poussée qu'en Normandie occidentale. Le chèque remplace le paiement en pièces. Les expéditions par transporteur spécialisé concurrencent de plus en plus celles de la S.N.C.F. Surtout, les foires et les marchés qui n'eurent d'ailleurs jamais une vitalité aussi grande que dans le Bocage, disparaissent peu à peu. Seuls subsistent quelques marchés aux veaux comme celui de St-Pierre-sur-Dives, et quelques foires épisodiques dans les petites villes augeronnes.

Une grande place cependant conserve toute son activité : *le marché de Laigle.* Il rassemble annuellement 30 à 35 000 gros bovins et environ 16 000 veaux. Ainsi se classe-t-il parmi les tout premiers marchés de Normandie, aussitôt après celui de Rouen. On vient à Laigle le mardi, aussitôt après le grand jour de la Villette. Le marché est aussi mal organisé que ceux du Bocage. Les bêtes entrent et sortent sans heures précises d'ouverture et de fermeture. Les cours s'établissent à l'estime. La presse régionale s'efforce de les diffuser aussi clairement que possible.

L'influence du marché de Laigle s'étend sur toute la Normandie Centrale, mais aussi sur les zones satellites d'approvisionnement. En fait, Laigle est un fief, beaucoup plus fermé que les foires et marchés du Bocage. Là convergent des contingents importants d'animaux de boucherie (environ 30 % des apports), mais surtout des amouillantes, des bêtes d'élevage, des animaux de réforme qu'amènent des marchands de bestiaux ou des bouchers, et non pas des producteurs. D'autres marchands achètent le bétail maigre, des chevillards parisiens et les représentants de Pien et Glasson les bêtes de boucherie. Les transactions s'effectuent donc entre intermédiaires. A ceux-ci, qui travaillent de plus en plus à la ferme, le marché de Laigle sert de volant régulateur. Dans le cadre des structures traditionnelles, un grand marché régional s'est imposé sur lequel transite surtout de la marchandise de deuxième qualité.

3 - *Sur le circuit des bêtes de boucherie* interviennent de nouveaux organismes, les S.I.C.A., Pien et Glasson. Dans ce secteur, les intermédiaires traditionnels doivent faire face maintenant à une redoutable concurrence.

Dans le Calvados, les abattoirs industriels de Beuvillers ont conquis de fortes positions. Travaillant pour un marché national de la conserve

et de la viande abattue, ils s'approvisionnent dans toute la Normandie, soit sur les marchés (50 % des achats), soit directement à la ferme. Leurs abattages (veaux et gros bovins) représentent un tonnage équivalent à l'ensemble des expéditions de gros bovins sur pied du département de l'Orne vers la Villette.

Les S.I.C.A. jouent un rôle plus modeste. Néanmoins, l'installation de grands abattoirs publics modernisés, l'obligation faite aux bouchers de s'y approvisionner offrent aux groupements de producteurs la possibilité de proposer eux-mêmes leur marchandise sur les marchés des agglomérations en expansion. notamment de Caen, et acccessoirement d'Alençon. Ces positions, modestes actuellement (6 % des abattages du Calvados en 1962), pourraient prendre une importance beaucoup plus grande dans un avenir assez rapproché. Mais, en outre, les S.I.C.A. de l'Orne s'implantent déjà sur des marchés extérieurs à la Normandie. (25 % des abattages du département, 5 à 10 % de la production).

Avec des structures financières très différentes, les établissements Pien et Glasson et les S.I.C.A. ont ouvert une brèche dans les circuits traditionnels là où ils sont les plus solidement installés. Ils substituent des formules de type industriel, fondées sur des organisations financières intégrées ou contractuelles, à des méthodes artisanales, appuyées sur des hiérarchies de clientèles. En outre, ils réalisent une mutation géographique très importante en édifiant les centres d'abattage dans la zone principale de production.

Ainsi se développe, dans la principale région de production de Normandie, une grande confrontation commerciale.

3°) Une grande région de production associée a une zone de forte consommation : la Haute-Normandie.

La production de viande bovine en Haute-Normandie atteint des chiffres comparables à ceux de la Normandie Centrale : en 1964, 50 000 tonnes de viande de bœuf et 5 500 tonnes environ de viande de veau pour les deux départements de la Seine-Maritime et de l'Eure. La Seine-Maritime, certaines années, se classe en tête des départements français pour la production de viande de bœuf.

Mais une différence essentielle oppose la Haute-Normandie aux autres régions de la province. Ailleurs, et même autour de Caen en dépit d'une évolution récente, la consommation locale n'absorbe qu'une part relativement faible de la production, jamais plus de 50 %. Au contraire, les deux départements haut-normands réunis absorbent pour leur propre consommation 70 % environ de la production de viande de bœuf. Dans le secteur de la viande de veau, l'un et l'autre (ainsi d'ailleurs que l'Orne) présentent un bilan déficitaire. Ils doivent donc importer d'autres régions. Cette situation détermine naturellement une organisation des marchés

très différente de celle de la Normandie Centrale ou Occidentale. Plus que les courants d'expédition, ce sont ici les grands marchés régionaux de consommation qui orientent les principaux flux commerciaux. Cette constatation conduit, pour l'analyse régionale, à une démarche différente de celle qui a été suivie précédemment. Disparates, les régions productrices de Haute-Normandie ont déjà été étudiées. On les rappellera pour mémoire :

1 - Le Pays de Caux, massif, étendu, densément peuplé en bétail, fournit la plus grande partie des apports, surtout si on y ajoute les régions voisines du Roumois (au sud de la Seine) et des marges orientales, qui, avec quelques nuances, pratiquent des systèmes comparables. La juxtaposition ou l'association des techniques herbagères et de l'engraissement à l'auge, l'auto-approvisionnement des exploitations en bêtes d'élevage (tout au moins pour une large proportion) autorisent une production intensive, avec des levées pendant toute l'année, mais plus spécialement au printemps et à l'automne.

2 - Deux petites régions d'embouche à l'herbe encadrent le Caux. L'une traditionnelle , les communes de « bouveries » du Pays de Bray, situées à l'est. L'autre, de formation plus récente, les herbages de la Basse-Seine, au sud-ouest de la péninsule cauchoise.

3 - Dans les Plaines de l'Eure qui pratiquent la culture betteravière, l'engraissement à l'auge s'effectue dans des conditions analogues à celles de la Plaine de Caen, avec du bétail maigre acheté dans des régions d'élevage. (Neubourg et Vexin Normand).

A la périphérie du département de l'Eure, le Lieuvin et le Pays d'Ouche font plus partie de la Normandie Centrale que la Haute-Normandie. Ils regardent vers Lisieux ou vers Laigle beaucoup plus que vers Evreux ou vers Rouen. Purement céréalière, la Plaine de St-André participe fort peu au marché de la viande. Enfin, les deux départements haut-normands négligent la production de veaux de boucherie, en dépit de quelques spéculations importantes dans des fermes petites ou moyennes du Caux, du Roumois, du Neubourg, de St-André...

Cette mosaïque ne formerait pas une même région économique si elle n'était polarisée dans son ensemble par les marchés de quelques grands centres de consommation. En tête, celui de Rouen.

a) *Le marché de Rouen* (52).

Le marché de Rouen s'est organisé au milieu du XIX[e] siècle à l'initiative de la municipalité de la ville (53). Avant, c'était sur le marché de

(52) Comme la plupart des analyses de marché, celle-ci s'inspire surtout de l'étude de la S.O.F.I.D.E.C.A., complétée par quelques enquêtes personnelles.

(53) Cf. Cusson, A.N., 1877.

Routot que s'approvisionnaient les bouchers rouennais. La petite place du Roumois constituait un relais dans le cheminement du bétail augeron vers Sceaux et Poissy. Mais le développement des transports par chemin de fer modifia les itinéraires traditionnels. Et surtout, la Municipalité et les producteurs de Haute-Normandie représentés par la Société d'Agriculture de Seine-Inférieure se rencontrèrent pour briser quelques privilèges trop solidement établis de la boucherie rouennaise et pour créer de nouveaux courants d'échanges régionaux. Ainsi Rouen se substitua-t-il à Routot, comme la Villette à Sceaux et à Poissy (54).

Actuellement, associé à un grand centre de consommation de plus de 400 000 personnes (en comptant les communes rurales de la région), le marché de Rouen se classe en tête de tous les marchés normands : 40 à 50 000 gros bovins y transitent chaque année en compagnie de quelque 15 000 veaux. Près de 30 % de la production de gros bovins et près de 20 % de la production de veaux en Haute-Normandie passent par les halls de vente rouennais ouverts chaque mardi de 6 à 11 heures.

L'aire d'approvisionnement en gros bétail s'étend sur toutes les zones de production de Haute-Normandie à l'exception cependant du Vexin et du Pays de Caux occidental. En dehors de l'Eure et de la Seine-Maritime, seul le Pays d'Auge oriental (vallée de la Touques) fournit des apports notables. Les veaux proviennent d'une zone limitée à la proche région rouennaise, notamment du Pays de Caux oriental, du sud du Bray et surtout du Roumois. Tous ces apports sont effectués surtout par des marchands de bestiaux.

Les méthodes commerciales restent très traditionnelles, avec de nombreux paiements en espèces et des ventes effectuées en majorité à la traverse malgré la présence d'une bascule. Cependant, le marché ouvre et ferme à heures fixes, un tableau d'affichage indique le nombre des animaux présentés et une commission établit régulièrement des mercuriales.

D'après la S.O.F.I.D.E.C.A., les ventes se ventilent ainsi :

1 - Des commissionnaires achètent pour le compte de chevillards de la Villette et, accessoirement, du Nord et de l'Est, des gros bovins qu'ils expédient sur pied vers ces régions de consommation extérieures à la Normandie (environ 30 % des apports).

---

(54) Pour imposer le nouveau marché, la bataille fut rude. Face à la coalition des bouchers rouennais et des marchands augerons, la Société d'Agriculture, appuyée par la Municipalité, créa une société alimentaire, sorte de SICA avant la lettre, qui se substitua partiellement aux marchands, aux chevillards et même aux bouchers en ouvrant quelques étaux en ville (1856). Finalement, les bouchers adoptèrent le marché. La société alimentaire disparut (d'après Cusson).

2 - Des bouchers de la région rouennaise acquièrent pour leur propre compte un peu plus de 50 % du bétail, mais cette proportion tend à diminuer.

3 - Trois chevillards rouennais achètent environ 15 % des animaux, et, après abattage, approvisionnent les collectivités rouennaises et un certain nombre de bouchers qui ne fréquentent pas les abattoirs. En outre, ils vendent à la S.I.B.E.V. et expédient aux Halles de Paris.

Les abattoirs de Rouen constituent le prolongement inséparable du marché. Là travaillent les trois chevillards, 90 bouchers qui abattent eux-mêmes et 130 bouchers qui utilisent les services de 11 tueurs agréés. La majorité des animaux traités provient du marché, mais une proportion non négligeable (30 à 40 % environ) entre directement à l'abattoir sans être passée par celui-ci. Construits en 1935, détruits partiellement en 1944 et reconstruits selon les techniques traditionnelles améliorées, les abattoirs de Rouen sont actuellement en cours de modernisation : des chaînes d'abattage, de nouvelles installations frigorifiques sont prévues ou même déjà édifiées. En 1965, premiers établissements de ce type en Normandie, ils ont traité 11 700 tonnes de viande, dont 7 700 tonnes provenant de gros bovins.

b) *Le marché du Havre.*

Dans ses grandes lignes, le marché du Havre fonctionne comme celui de Rouen. Cependant quelques différences importantes traduisent assez bien les vocations opposées des deux villes voisines.

1 - Le marché havrais commercialise un nombre d'animaux sensiblement moins grand que celui de Rouen : environ 15 000 gros bovins et 4 à 5 000 veaux. Comme à Rouen, il s'agit essentiellement d'animaux de boucherie. On doit remarquer que sur les deux grands marchés réunis passent 40 % de la production de gros bovins et plus de 25 % de la production de veaux de Haute-Normandie. Ils dominent bien ainsi le marché haut-normand, surtout celui de la viande de bœuf.

2 - Pendant plus longtemps qu'à Rouen, l'approvisionnement du Havre a dépendu de circuits extérieurs à sa propre région. Jusqu'au milieu du XIX[e] siècle Rouen achetait surtout des animaux augerons et avant la guerre de 1940 il complétait encore les apports régionaux par quelques arrivages en provenance du Maine-et-Loire. Mais, avant 1940, les négociants havrais ne drainaient à l'ouest du Pays de Caux qu'une production marginale comprenant surtout des vaches de réforme et ils devaient battre les marchés du Pays de Léon, du Pays d'Auge, du Maine et de la Vendée pour compléter leurs approvisionnements. Encore maintenant, ils doivent acheter des veaux en Basse-Normandie, et notamment dans la Manche. Néanmoins, depuis 1955 environ, deux régions voisines

approvisionnent la région havraise en gros bovins, pratiquement sans apport extérieur : ce sont le Pays de Caux occidental et le Marais de Basse-Seine. La zone d'approvisionnement du marché havrais s'est donc formée plus récemment que celle de Rouen. Elle est à la fois plus étroite et plus concentrée.

3 - Le marché du Havre fonctionne selon des modalités analogues à celui de Rouen. Des marchands présentent le bétail acheté dans les fermes. Quelques chevillards (2 chevillards importants réalisent 20 % environ des achats) approvisionnent les collectivités publiques, certaines compagnies de navigation et un nombre de plus en plus important de bouchers détaillants. Les autres bouchers utilisent les services de tueurs professionnels.

Mais le marché du Havre a une vocation régionale moins affirmée que celui de Rouen. Pratiquement, il ne travaille que pour Le Havre et sa proche région. Seul, Pien et Glasson y réalise quelques achats notables. En voie de modernisation, les abattoirs du Havre ont traité en 1965 8 300 tonnes de viande dont 5 400 tonnes de gros bovins, destinés à peu près totalement à l'agglomération havraise.

Les rêves havrais se tournent toujours vers d'autres horizons que ceux du continent. Non, vers la campagne, mais vers le large, c'est-à-dire, dans ce cas vers l'exportation. Mais celle-ci n'offre qu'un débouché négligeable au commerce havrais de la viande. C'est au contraire avec la marchandise importée d'Argentine que se ravitaillent la plupart des compagnies de navigation : la viande est achetée hors douane à des prix beaucoup plus avantageux que ceux du marché français. Les installations frigorifiques du port ne servent donc pas de point de départ à un important trafic d'exportation, exception faite de quelques expéditions en direction des Antilles.

Si le marché français transformé exportait de façon régulière et importante, Le Havre pourrait devenir une place de commerce de premier plan. Déjà, plusieurs chevillards parisiens se sont intéressés aux nouvelles installations. En attendant, l'activité du marché et des abattoirs se limite à l'approvisionnement d'une grande ville de province.

c) *Les marchés secondaires.*

En dehors du Havre et de Rouen, l'approvisionnement des petites villes haut-normandes s'effectue par des circuits qui ressemblent à ceux de Basse-Normandie. Ils mettent directement en présence des marchands de bestiaux et des bouchers, voire, très souvent, des bouchers et des producteurs.

De nombreuses tueries particulières subsistent encore en 1965, notam-

ment en Seine-Maritime où 25 % des viandes abattues passent par ces établissements souvent vétustes.

Les principaux abattoirs publics sont liés aux villes : notamment, après Rouen et Le Havre, Petit-Quevilly (2 400 tonnes), Dieppe (1 800 t.), Evreux (1 700 t.), Caudebec (1 800 t.), etc...

Dans les campagnes de l'Eure, les marchés traditionnels ont pratiquement disparu. Mais certains subsistent encore avec une assez grande vitalité dans le Pays de Bray (Gournay et surtout Forges-les-Eaux) et sur les marges du Pays de Caux et du Pays de Bray (Bosc-le-Hard). Ce sont des marchés mixtes où transitent des veaux, des bovins de boucherie, mais aussi des animaux maigres destinés à l'embouche.

Autour des grandes villes, les campagnes de Haute-Normandie, surtout au nord de la Seine, conservent encore de forts relents d'archaïsme dans l'organisation des circuits locaux.

d) *Les échanges interrégionaux.*

Fondamentaux en Basse-Normandie, les échanges interrégionaux ne jouent qu'un rôle secondaire en Haute-Normandie. Ils permettent de compléter les approvisionnements en animaux maigres et en veaux. Ils assurent l'écoulement des excédents de viande de bœuf.

1 - Les agriculteurs du Pays de Caux trouvent sur place l'essentiel des animaux maigres destinés à l'embouche. Quelques compléments n'en sont pas moins nécessaires. Surtout, les emboucheurs de la Basse-Seine et du Bray ainsi que les engraisseurs du Vexin et du Neubourg doivent faire appel à des bêtes achetées. Au nord-est, des circuits à courte distance unissent par l'intermédiaire des marchés de Gournay, de Forges, de Bosc-le-Hard, les régions d'engraissement (Vexin, bouveries du Bray, nord du Pays de Caux) aux zones d'élevage, plus diffuses (est du Caux, bordure occidentale du Bray). A l'ouest, le marché de St-Romain a longtemps joué un rôle analogue entre les herbagers de la Basse-Seine et les agriculteurs du Caux occidental. Cependant, des liaisons plus lointaines avec les grandes régions d'élevage doivent compléter ces courants. Des marchands, qui travaillent surtout à la commission, servent d'intermédiaires entre les engraisseurs haut-normands et les paysans du Bocage Normand (d'où viennent surtout des vaches de réforme), du Maine et de la Vendée (pour les « Croisés ») et du Centre (pour les Charolais de plus en plus nombreux). C'est sur ce circuit que la SICA-Viande de Seine-Maritime tente maintenant d'intervenir pour réaliser des achats collectifs.

2 - Le déficit de la Haute-Normandie en viande de veau est comblé par des achats extérieurs qui se juxtaposent de façon assez complexe. Par l'intermédiaire du marché du Havre, la Seine-Maritime fait venir des veaux sur pied en provenance des grands marchés de la Manche, et,

par l'intermédiaire du marché de Rouen, des veaux vivants des régions septentrionales de l'Eure (Roumois, Neubourg).

Les bouchers de Seine-Maritime complètent leur approvisionnement par des achats de carcasses à des chevillards de la Manche et à Pien et Glasson (au Havre). Par contre, un dépôt de vente Pien et Glasson à Evreux suffit pour résorber le déficit de l'Eure par des apports de carcasses en provenance de Beuvillers.

3 - Plus importantes, et plus ouvertes, les expéditions de gros bétail ou de viande de bœuf complètent le faisceau des courants commerciaux de Haute-Normandie.

Les animaux sur pied (qui constituent l'essentiel des expéditions) partent des grands marchés de Haute-Normandie ou directement des zones d'engraissement. Des commissionnaires les prennent en charge pour les diriger vers les partenaires habituels du négoce normand : les abattoirs industriels Pien et Glasson, la Villette, quelques autres régions françaises du Centre, du Nord et de l'Est. Parmi celles-ci, le Nord et le Pas-de-Calais émergent. Depuis le XIX[e] siècle, des relations se sont établies entre les éleveurs ou marchands de Seine-Maritime et les négociants des grandes cités du Nord. Elles se poursuivent sur les marchés de Rouen et de Forges, ou même en ferme, notamment dans le Pays de Bray.

En outre les chevillards rouennais et la SICA-Viande de Seine-Maritime font des expéditions régulières de viande en direction des Halles de Paris ou, directement, à des bouchers parisiens. La S.I.C.A. de Seine-Maritime approvisionne aussi quelques bouchers rouennais.

⁂

Mieux qu'aucun autre, le marché de la viande révèle les lignes de force de l'organisation régionale de la Normandie. A l'ouest, à l'extrémité des circuits traditionnels, le Bocage Normand livre à des marchés anarchiques du bétail maigre, sous-produit de la spécialisation laitière. Au centre, les grandes régions herbagères se sont très tôt spécialisées dans l'expédition du bétail sur pied vers Paris, mais de nouvelles formes de commercialisation apparaissent, en même temps que se développent de grands abattoirs modernes, publics ou privés. A l'est, la croissance urbaine a imposé la primauté des marchés régionaux, et spécialement celui de Rouen. Le labyrinthe du bétail et de la viande entoure la Normandie de ses circuits méandreux et de ses tentacules tenaces. Mais il se manifeste géographiquement de façon fort variée. Autour des grandes villes de Haute-Normandie se sont dessinées des aires d'approvisionnement direct, tandis que la Basse-Normandie (Normandie Occidentale et Normandie Centrale à des titres différents), tout en répondant aux besoins de petits marchés locaux très dispersés, participe à la longue chaîne de production et de transactions dont l'aboutissement principal est la Villette.

FIGURE 7. — Camions-citernes et beurrerie Elle et Vire

(clichés Elle-et-Vire)

FIGURE 8. — Octobre 1967. Manifestation paysanne à Caen.
Le prix du porc et du lait

(cliché Maison du Paysan)

CHAPITRE III

LES INDUSTRIES LAITIÈRES

Les cinq départements normands produisent annuellement plus de 30 millions d'hl de lait (31 millions en 1963), soit 13.5 % environ de la production française, grâce à un troupeau de plus d'un million de vaches laitières qui constituent 11 % du cheptel national (1). La Manche s'inscrit nettement en tête de la hiérarchie départementale avec une production de l'ordre de 10 millions d'hl. La Seine-Maritime et le Calvados ne sont dépassés que par le Nord et l'Ille-et-Vilaine. L'Orne prend place au 10e rang des départements producteurs. Seul, l'Eure a une production relativement modeste (21e rang).

Dans les comptes régionaux de l'agriculture le lait apporte 37 % des produits bruts pour une valeur totale de 1 250 millions de F. environ, dans l'ensemble des cinq départements (2). Il intéresse 115 000 producteurs, soit 89 % des agriculteurs normands (3). C'est la plus importante des productions agricoles de Normandie.

Tous ces chiffres, dans leur sécheresse, montrent la place capitale que tient le lait à l'intérieur de l'agriculture normande et le rôle joué par les départements de Haute-Normandie et de Basse-Normandie dans la production nationale. La Normandie s'inscrit en tête des régions laitières françaises et l'économie laitière constitue une des bases les plus fondamentales de l'activité agricole en Normandie. Le tableau qui suit résume les données statistiques les plus importantes.

Sur ces bases s'est établie une puissante industrie laitière. En effet, les veaux ne consomment qu'une très faible partie du lait (5 à 10 % environ). L'essentiel de la production est orienté vers la consommation humaine et commercialisé par les éleveurs. L'éloignement relatif des centres de distribution et le caractère périssable des produits laitiers ont conduit peu à peu à l'édification d'une véritable industrie de transformation qui s'est dégagée des ateliers de fabrication fermière à la

---

(1) Pour l'ensemble du chapitre, voir Atlas de Normandie, carte D 12.

(2) A.N.E.R.A., 184, 1965.

(3) Ministère de l'Agriculture, Statistique agricole interdépartementale, 430, 1963.

fin du XIX[e] siècle et qui adopte maintenant une structure de grandes concentrations techniques et financières. Entre les producteurs et les consommateurs également dispersés, les industries laitières forment la charnière du marché.

TABLEAU 36

La production laitière en Normandie (1963)

Sources : Statistique interdépart. et A.N.E.R.A.

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie
Vaches laitières (1.000 vaches)	210	335	174	125	217	1.061
en %/France	2,1	3,3	2	1,3	2,2	10,9
% d'agriculteurs ayant des vaches laitières	92	91	90	84	87	89
Production lait (1.000 hectolitres)	6.059	9.777	4.892	3.685	6.462	30.975
en %/France	2,6	4,2	2,1	1,6	2,8	13,3
Classement parmi les départements français	5e	1er	10e	21e	4e	
Valeur production (million F)	256	408	212	140	254	1.270
en % produit brut agricole départemental	39,3	49,4	41,8	22,1	32,2	37

I. — LES TECHNIQUES DE L'INDUSTRIE LAITIERE

Par sa triple richesse en glucides (lactose), en lipides (matières grasses), en protides (caséine), le lait qui contient en outre des matières minérales et des oligo-éléments appartient à la catégorie des aliments complets particulièrement recherchés par la consommation humaine. Celle-ci ne manque pas cependant de poser quelques problèmes, car le lait est une matière très rapidement périssable dont la consommation doit suivre dans de brefs délais la production. Cette servitude principale s'ajoute à quelques autres qui proviennent des structures mêmes de la production et de la consommation pour composer un faisceau de difficultés propres au marché laitier. Pendant très longtemps, avant l'apparition des techniques industrielles, ces handicaps ont inhibé le développement de la production rurale et de la consommation urbaine. Mais

la réduction des temps de transport et la mise au point de techniques de transformation et de conservation ont permis un élargissement du marché qui s'est esquissé au XVIII[e] siècle pour s'épanouir à notre époque. Le développement de l'élevage normand est lié directement à l'évolution de ces techniques, des beurres salés d'Isigny aux plaquettes pasteurisées des grands magasins modernes, des premiers pôles herbagers aux vastes bassins laitiers contemporains. Aussi la connaissance générale des conditions techniques du développement de l'industrie laitière est-elle indispensable à l'étude des marchés normands.

1° Les servitudes du marché.

Pour surmonter le handicap alimentaire ou commercial que constituent les très faibles possibilités de conservation du lait, les éleveurs, dés l'origine, ont inventé, sous de multiples formes, le beurre et le fromage. Ainsi s'est intercalé entre production et consommation, un stade important de transformation qui donne naissance, de nos jours, à une véritable industrie. A l'intérieur de l'agriculture, le secteur laitier fut un des tout premiers à prolonger la production de denrées brutes par une transformation qui les rend consommables plus longtemps ou qui leur donne une forme et une saveur plus agréables. La présence de ce rouage intermédiaire, d'origine fort ancienne, tributaire de sa matière première mais aussi de ses produits aux goûts variés et subtils, complique encore les problèmes techniques du marché laitier.

a) *Une matière première et des produits périssables.*

Le lait, issu de traites bi ou tri-quotidiennes, titre 16 à 18° Dornic (soit un pH de 6,5 - 6,7) dans son état de fraîcheur première. Cette matière riche et vivante constitue un remarquable bouillon de culture au sein duquel pullulent les microbes dont le développement accélère la fermentation lactique. Par transformation du lactose en acide lactique, le lait s'acidifie, ce qui provoque la précipitation de la caséïne : il « tourne ». Rapidement, ses qualités s'altèrent : il devient inconsommable et impropre aux transformations beurrières et fromagères. La durée-limite de bonne conservation varie avec la température (à 30° température optima de fermentation, le nombre des microbes double toutes les deux heures), avec le degré initial de propreté du lait, et avec l'utilisation qui en est faite ; la fabrication de Pont-l'Evêque et de Livarot exige, par exemple, un lait moins acide (16-17° Dornic) que celle du Camembert (20° Dornic, acidité tolérable). Le temps de conservation du lait cru oscille ainsi entre quelques heures et quelques jours, à température normale. C'est dans ce délai très bref que s'effectue l'une des trois séries d'opérations suivantes :

1 — Collecte, transport, distribution et consommation (vente de lait frais) ;

2 — Collecte, transformation ou pasteurisation ou stérilisation ;

3 — Collecte et réfrigération pour stockage, ou réfrigération à la ferme.

Les chaleurs de l'été, le séjour des bidons au bord des routes et le transport aux heures les plus ensoleillées de la journée, la propreté douteuse de beaucoup d'étables contribuent naturellement à diminuer encore la durée de conservation. Lorsque les fabrications ne s'effectuent pas à la ferme, le ramassage du lait doit donc intervenir pendant de brèves périodes (de préférence le matin et en fin de soirée) avec une efficacité dans la rotation et le déchargement des camions qui évite une trop longue exposition de la matière première à la chaleur du midi. C'est lorsque la production atteint son maximum saisonnier d'été que les risques deviennent les plus grands, tant à cause de la chaleur qu'à la suite des engorgements devant les quais de débarquement.

Le beurre, concentration à 80 % environ de matière grasse, se conserve plus longtemps que le lait dont il provient après écrémage et barattage. Néanmoins, il s'amollit sous l'effet de la chaleur et fond à une température comprise entre 30° et 35°. De plus, sa composition chimique s'altère peu à peu, le beurre rancit, surtout lorsqu'il reste exposé à l'air et que peuvent se développer de nouvelles fermentations parasitaires à l'intérieur des fins globules de « babeurre » qui forment les 20 % restant de sa composition. Sous sa forme traditionnelle, et même après salage, le beurre n'est donc consommable que dans des délais assez brefs (quelques jours, une ou deux semaines) et il n'est transportable que lorsqu'une température assez basse le permet (en été, il faut éviter le milieu de la journée). Ces conditions techniques imposent, à l'origine, une proximité relative des lieux de production et de consommation.

Les fromages, obtenus par la précipitation de la caséine, se présentent selon des types variés : pâtes fraîches, fromages fermentés et non cuits, pâtes cuites et pâtes fondues. La tradition normande a opté nettement pour les fromages fermentés et exclut les pâtes cuites et fondues. Cette dernière formule est cependant la seule qui permette une très longue conservation du produit. Les techniques élaborées par les fromages normands impliquent la maîtrise des fermentations développées sur une gamme de pâtes très parfumées et délicates ; mais celles-ci deviennent rapidement périssables, dans des délais variant de quelques jours à quelques semaines, dès qu'elles sortent des caves où elles ont été affinées.

Ainsi, le travail de l'industrie laitière ne s'effectue que sur des matières qui s'altèrent rapidement, qu'il s'agisse de la matière première elle-même, le lait, des demi-produits comme la crème, ou des produits beurriers et fromagers. Là se trouve son principal problème technique : par la rapidité de son exécution, agir avant l'altération des denrées ; par l'élaboration de nouvelles techniques de conditionnement et de transformation, prolonger la durée de conservation afin de permettre l'élargissement géographique des marchés.

b) *Une production dispersée et irrégulière.*

La dispersion et l'irrégularité de la production laitière ajoutent encore aux difficultés d'organisation de ce marché.

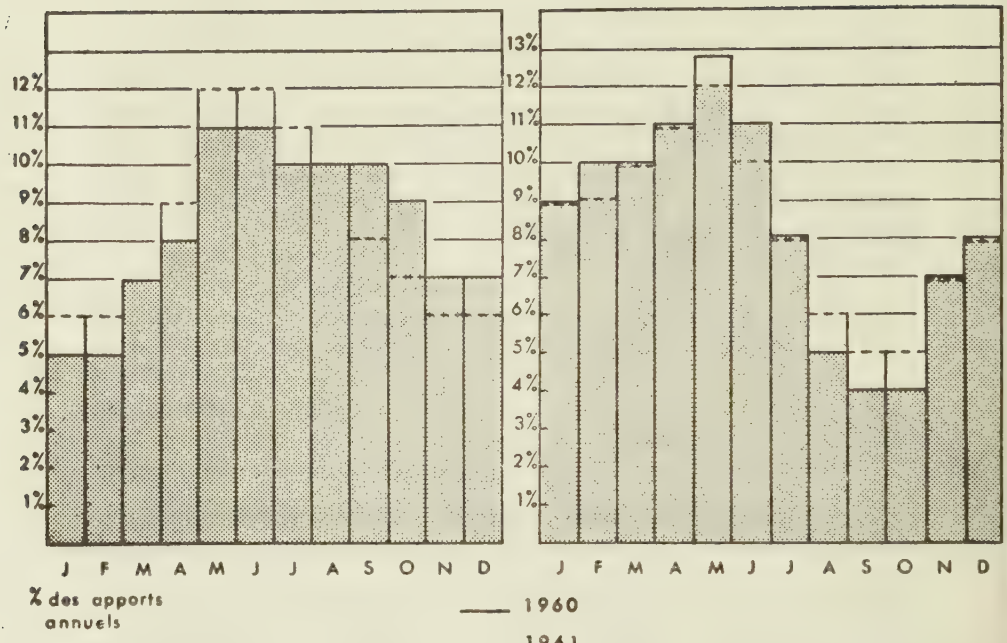
La dispersion des producteurs caractérise tous les marchés agricoles mais elle atteint un taux particulièrement élevé dans le cas du secteur laitier. La plus grande partie des exploitants normands se livrent, en effet, à cette activité qui intéresse particulièrement les petits éleveurs. Au total, 115 000 producteurs « font du lait » en Normandie, et, parmi les étables, dominent nettement les petites unités de 5 à 20 laitières, comme en témoigne le tableau suivant.

Répartition des exploitations agricoles normandes selon le nombre de vaches laitières possédées par chaque exploitation

Source : Statistique agricole interdépartementale (1963)

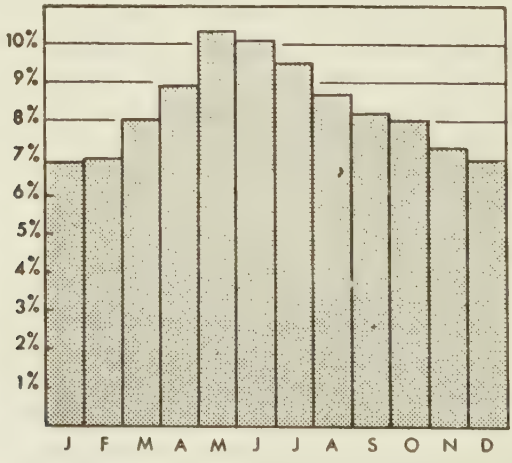
% des femelles laitières dans exploitations de	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme
1 à 4 vaches	5,5	11	8,7	8,3	8,1
5 à 9 vaches	21,3	35,7	36,6	32	24,2
10 à 14 vaches	30,1	25	25	35,6	26,8
15 à 19 vaches	18,8	17	12,4	15	20,2
20 à 29 vaches	10,5	3,3	13,1	4,5	16,7
30 et plus	13,8	8	4,2	4,6	4
Total	100	100	100	100	100

L'étable caractéristique de la Normandie compte 5 à 20 laitières et le grand élevage de plus de 20 vaches se présente comme un phénomène presque exceptionnel : il réunit plus de 20 % du cheptel dans deux départements seulement, la Seine-Maritime (Pays de Caux) et le Calvados (Bessin et Pays d'Auge). Cette dispersion de la production laitière pèse sur le marché par une triple série de conséquences.



(Source : Direction des Enquêtes Economiques)

(Sources : S.A.F.R.)
Direction des Andelys



France - Moyenne 1963-64-65

Sources : Banque de France

Figure 88. — Les variations saisonnières de la production laitière

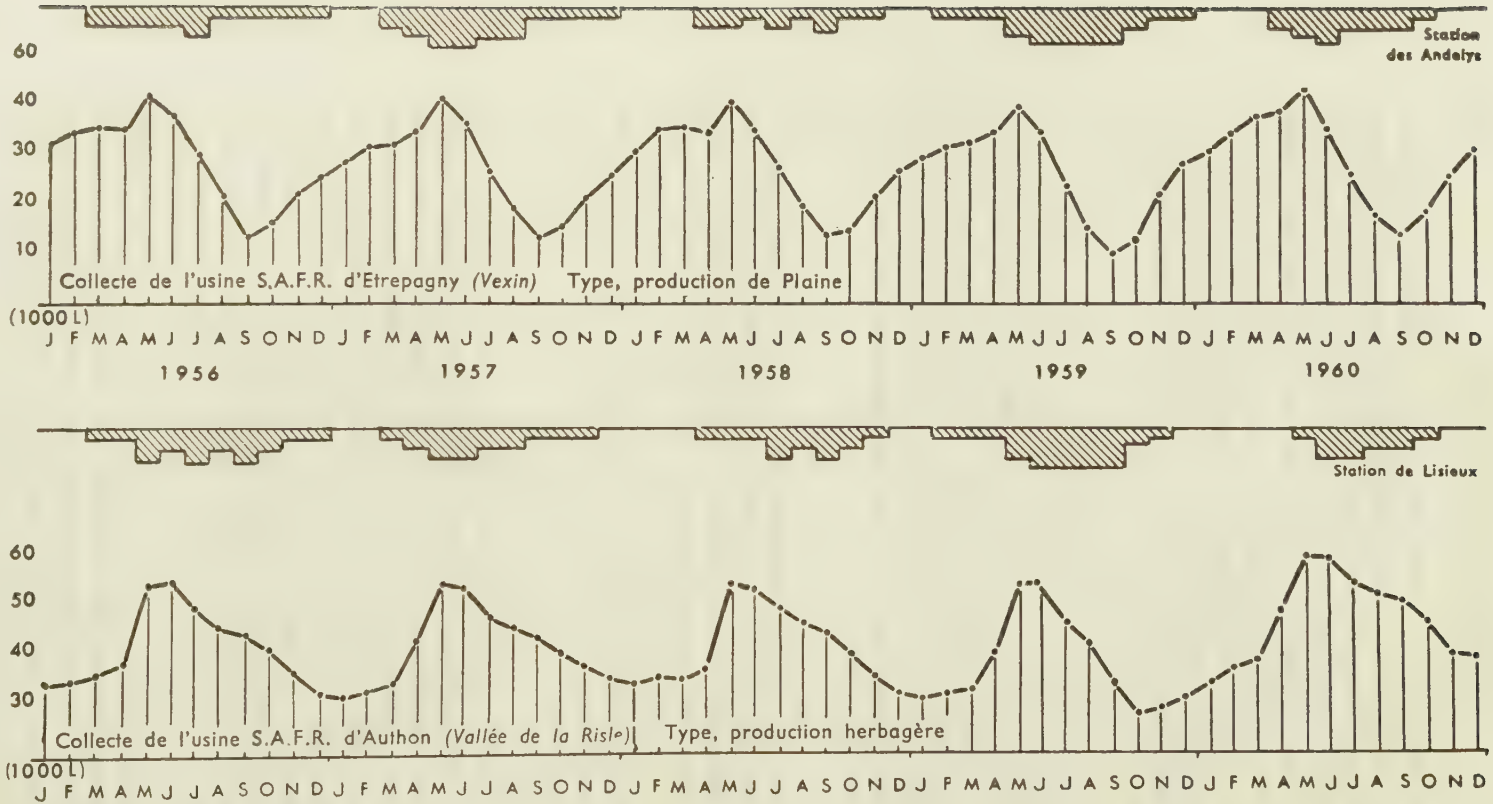
1. — La collecte de la matière première par les laiteries est rendue plus difficile et onéreuse. Certes, presque toutes les zones de ramassage normandes possèdent une forte densité laitière. Mais elles se caractérisent aussi par le nombre élevé des points d'arrêt, par la dispersion de ceux-ci, surtout dans des régions d'habitats épars comme le Pays d'Auge, le Pays d'Ouche, le Bocage, enfin par la faiblesse des quantités moyennes collectées à chaque arrêt. Ces conditions tendent à multiplier les kilomètres parcourus, les arrêts et les manipulations et accentuent ainsi les difficultés d'une activité de ramassage que la nature même du produit rend déjà assez délicate.

2. — Le contrôle de la production, tant du point de vue quantitatif que du point de vue qualitatif, s'effectue plus difficilement dans de telles conditions. Les centres de transformation doivent adapter leurs activités à ce secteur d'amont qui leur échappe en grande partie. Les tentatives de vulgarisation pour améliorer la qualité du lait (propreté, acidité, taux butyreux, taux de matière sèche, etc.) et pour augmenter ou régulariser la production pénètrent difficilement et lentement dans la masse des petits éleveurs.

3. — Enfin, par les recettes mensuelles qu'il assure assez régulièrement, par la part qu'il occupe dans le produit brut agricole et qui augmente lorsque la taille des exploitations diminue, le lait est le plus « social » de tous les produits normands. Pour le petit éleveur, sa vente constitue un salaire. Dans l'élaboration des prix, pouvoirs publics et transformateurs doivent compter de plus en plus avec cet argument qui tend à augmenter la rigidité du marché.

La production laitière se trouve aussi marquée par *d'importantes fluctuations*. Certes, les arrivages de lait ne se concentrent pas chaque année en une seule saison, voire en quelques semaines, comme c'est le cas pour les productions végétales ; ils s'effectuent pendant toute l'année sans aucun jour vraiment « sec », même dans les périodes les plus défavorisées. Les transformateurs n'en restent pas moins tributaires de fluctuations très sensibles qui ne concordent pas avec la demande du marché de consommation. En jouant sur les prix ou sur les stocks, ils doivent donc constituer un volant de régularisation entre les deux phénomènes.

La production laitière varie tout d'abord en fonction des périodes de lactation des vaches. Elle augmente au cours des deux premiers mois qui suivent le vêlage puis diminue progressivement en se maintenant pendant une durée de 300 jours en moyenne. La date des vêlages revêt donc une très grande importance pour déterminer les pointes de



Conditions climatiques

Mois : très humide
humide
équilibré
assez sec
très sec

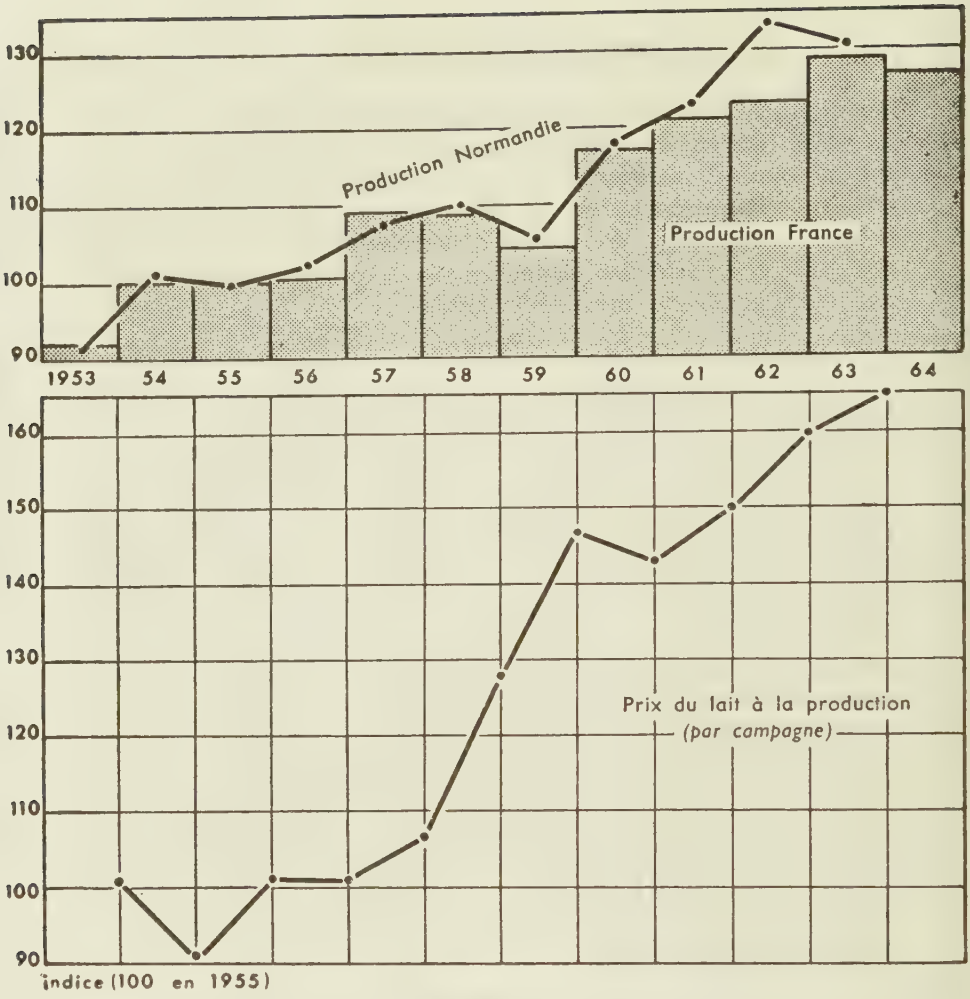
(d'après le bilan Précipitation/Evapotranspiration)

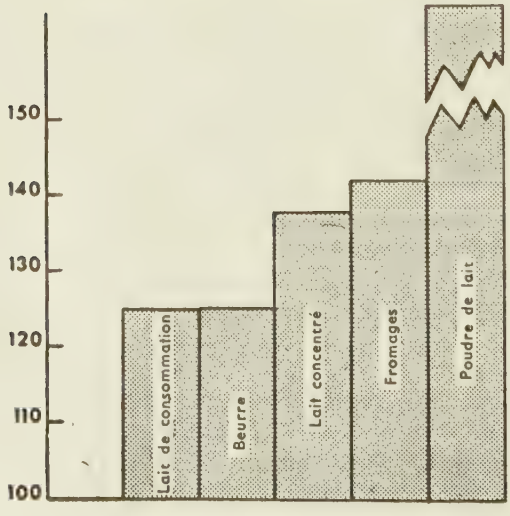
production au cours des deux mois suivants. Or, pendant cette période, les vaches doivent être bien nourries, leurs besoins augmentent, et il apparaît normal de faire coïncider les séquences de pointe dans la production fourragère (printemps, début de l'été) avec la fin des vêlages. Ceux-ci se pratiquent donc surtout au printemps et leur répartition détermine une fluctuation saisonnière de la production dont rendent compte les graphiques présentés ci-dessous.

Les deux courbes normandes illustrent bien les deux types principaux de fluctuations saisonnières. La variation « type Calvados » l'emporte très largement, spécialement dans les régions herbagères de Basse-Normandie. Elle se caractérise par une pointe en mai et juin qui suit les vêlages de printemps et coïncide avec le maximum saisonnier de production des herbages permanents. La courbe du lait se maintient encore en juillet, août et septembre pour diminuer très régulièrement jusqu'au minimum annuel de janvier-février. La variation, dominante dans les Plaines de Normandie orientale, « type S.A.F.R. » est à la fois plus complexe et plus profonde. Elle ne peut s'expliquer que par la combinaison de vêlages de printemps et de vêlages d'hiver. Des primes encouragent la production de lait d'hiver que les techniques d'affouragement à l'étable rendent possible. La courbe culmine en mai lorsque s'ajoutent les vêlages de printemps et la fin des vêlages d'hiver. Mais elle diminue rapidement de juin à octobre (mois le plus faible) pour reprendre à partir de novembre et se maintenir vigoureusement jusqu'à la fin de l'hiver. Quoi qu'il en soit, entre la production du mois le plus faible et celle du mois le pus fort, s'établit un rapport variant de 1/3 (S.A.F.R.) à 1/2 (Calvados).

Aux variations saisonnières, s'ajoutent des fluctuations interannuelles qu'expliquent les épizooties et les crises climatiques. L'évolution de la production de chaque département au cours de la dernière décade marque des paliers ou des reculs qui coïncident avec les années sèches, 1957, 1959, 1961, 1962, 1963. Une étude plus précise de la courbe mensuelle de la production laitière montre que celle-ci suit avec une assez grande fidélité les fluctuations climatiques. Les sécheresses relevées à la station des Andelys se répercutent avec un léger retard sur les collectes de la S.A.F.R. Les vaches moins bien alimentées rendent moins et la production laitière en subit rapidement les conséquences.

Toutes ces fluctuation ne masquent pas cependant le phénomène principal : *l'augmentation générale de la production.* Celle-ci a presque triplé depuis 1946, et elle s'est accrue de 65 % par rapport à 1929. Les transformateurs doivent donc faire une effort continuel pour élargir leurs marchés et accroître leurs débouchés.





Evolution de la consommation intérieure (1956-1965)

Figure 90. — Quelques éléments de la conjoncture laitière

Augmentation de la production laitière en Normandie

Unité : 1.000 hl — Sources : statistiques agricoles

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie	France
1929	3.580	7.580	2.190	1.920	3.180	18.450	138.393
1946	2.281	4.305	1.638	1.414	1.864	11.502	
1963	6.059	9.777	4.892	3.685	6.426	30.839	229.414
Indice 1963 (base 100 en 1929)	170	130	210	190	205	165	161

c) *Une consommation limitée en quantité mais exigeante sur la qualité des produits.*

Les produits laitiers normands débouchent sur un marché de consommation national où l'agglomération parisienne et la Normandie elle-même jouent un rôle dominant. La part des exportations augmente certes, et les transformateurs abordent dès maintenant la conquête du marché européen. Fondamental pour l'avenir, et ceci probablement dans de brefs délais, celui-ci ne tient encore qu'une place marginale actuellement, et ce sont les données du marché français qui ont modelé vers l'aval les caractères contemporains de l'industrie laitière en Normandie.

Or, si la tradition culinaire française donne une place relativement faible à la consommation des produits laitiers en quantité, elle attache une très grande importance à leur qualité, à leur saveur, à leur diversité. Le tableau qui suit établit une comparaison, en 1958, entre la consommation en produits laitiers des Français et celle des Américains. Elle montre bien les différences existant entre le marché français traditionnel et un grand marché de masse contemporain.

Consommation des produits laitiers (par habitant et par an) (d'après F.A.O. et Notes et Etudes Documentaires, 1960)

	France	U. S. A.	Premier consommateur mondial
Lait frais	100 à 125 kgs	150 à 175	200 à 240 - Norvège
Beurre	7 à 8		16 à 17 - Irlande
Fromages	9 à 10	3 à 4	- France

Au total, le consommateur français n'achète annuellement, sous une forme ou sous une autre, que des quantités relativement faibles de lait. Sa demande globale reste très inférieure à celle des pays anglo-saxons, scandinaves et germaniques, et ceci ne manque pas de peser sur l'ensemble du marché. La consommation de lait frais notamment reste très modeste. Elle dépasse à peine 100 l. par habitant et par an, alors qu'elle s'élève au-dessus de 150 l. aux Etats-Unis ou Pays-Bas (le plus gros consommateur par tête d'habitant du Marché Commun) et même à plus de 200 l. dans les pays scandinaves. La production de graisses végétales (de type Margarine) concurrence très sérieusement celle du beurre lorsque celui-ci devient une matière standardisée. Finalement, c'est par l'importance de sa consommation de fromages que se distingue l'acheteur français, c'est-à-dire par son goût pour les produits les plus élaborés, les plus diversifiés et les plus savoureux, mais aussi pour ceux dont la fabrication industrielle est la plus délicate.

Les transformateurs ont à tenir compte de ces caractères spécifiques du marché français en s'adaptant à la demande qui, ainsi, commande certaines orientations de l'industrie laitière. Mais, inversement, celle-ci surtout depuis une décennie, a le pouvoir de modifier peu à peu les goûts à force de publicité et de prix différenciés. Actuellement s'effectue le passage d'un marché de haute tradition à un marché de masse standardisé. Il oblige les transformateurs à agir dans une double direction, à la recherche d'un équilibre difficile.

1. — Les industriels s'efforcent de conserver les qualités et la diversité de produits qui font encore leur réputation commerciale, mais ils tendent aussi à standardiser et à rationaliser les procédés de fabrication afin d'abaisser les coûts de production. Or, dans le domaine de l'industrie alimentaire, l'équilibre entre les objectifs de standardisation et le respect des qualités gustatives est très difficile à maintenir.

2. — Tout en vantant les qualités et la variété de leurs produits, les industriels transforment peu à peu les goûts de la clientèle et imposent progressivement des denrées standardisées à la saveur de plus en plus fade et uniforme, aussi bien pour le beurre que pour les fromages où triomphe la pâleur des pâtes cuites.

En fait, des exigences économiques liées aux transformations du goût, scindent le marché de consommation en deux parties asymétriques : un marché de qualité où les produits doivent s'imposer par leur variété, leur origine, leur goût, et où, dans des limites étroites, peuvent être encore commercialisés les plus remarquables fleurons de la tradition normande ; parallèlement, et ne cessant de dépasser le précédent, un marché de masse où comptent surtout la présentation extérieure, les méthodes standardisées aussi bien dans la production que dans la commercialisation, les prix « chocs » et les pâtes sans saveur, sans microbe et sans surprise.

2° Les solutions de l'industrie contemporaine.

Pour répondre aux besoins encore limités des marchés de consommation naissants de la fin du XVIII[e] siècle et de la première moitié du XIX[e] siècle, des procédés artisanaux de transformation suffisaient. Deux d'entre eux ont déjà été décrits : les fermes du Bessin, les petites fromageries du Pays d'Auge fabriquaient elles-mêmes les beurres et les fromages que des marchands et grossistes commercialisaient sur le carreau des Halles à Paris. A ces deux grands précurseurs de l'industrie laitière en Normandie, s'ajoute encore l'image des carrioles chargées de bidons qui pénétraient chaque matin dans les rues des grandes villes pour déposer devant chaque porte (dans les quartiers bourgeois) et devant chaque épicerie (dans les quartiers plus modestes) les quantités de lait demandées par la clientèle urbaine. Pendant très longtemps, alors qu'une véritable industrie laitière se développait dans les pays scandinaves et anglo-saxons ainsi qu'en Suisse, la transformation du lait, en France, resta au stade du haloir et de la « carriole à bourri » (4). Après la guerre de 1945, de telles conditions dominaient encore. Le malthusianisme générale de l'économie française et les caractères spécifiques du marché du lait expliquent la persistance de cet archaïsme. Mais cette phase est maintenant très largement dépassée. Depuis quinze ans, l'industrie laitière, spécialement en Normandie, suit la voie d'une modernisation accélérée qui s'efforce de compenser par l'efficacité des techniques les difficultés propres au secteur laitier. Cette tendance se manifeste aussi bien dans les usines spécialisées (beurreries, fromageries, centres de pasteurisation) que dans les grandes centrales polyvalentes.

a) *La standardisation et la conservation du lait.*

Depuis la loi du 27 août 1940, le lait utilisé par les industriels et livré par ceux-ci à la consommation doit être d'abord *standardisé*. Payé au producteur avec des primes qui suivent le taux de matière grasse, le lait subit une addition de crème ou de lait écrémé qui porte uniformément à 34 gr. sa teneur en matière grasse. En Normandie où le taux M.G. dépasse généralement ce chiffre (40 gr. le plus souvent), cette opération entraîne une récupération importante de crème. Dans les laiteries, les bacs de mélange suivent immédiatement dans la chaîne des transformations le quai de réception où les camions sont déchargés de leurs bidons. Mais le principal problème que les industriels qui livrant du lait à la consommation ont à résoudre est celui de la conservation du produit. Quatre procédés sont utilisés.

La pasteurisation consiste à porter le lait à une température supé-

(4) Voiture à ânes.

rieure à 60° pendant un certain temps afin de tuer la plus grande partie de la flore microbienne susceptible de contribuer à son altération. Le lait peut être chauffé pendant 30' à 63° ou porté instantanément à 95° et immédiatement refroidi. Un procédé moderne, la méthode « Flash » d'origine américaine est utilisé par les laiteries de la S.A.F.R. : le lait chauffé à 70°, est diffusé dans un récipient alimenté en vapeur saturée à pression constante, puis dirigé dans une cuve à vide réglée pour obtenir l'abaissement de température désiré. Le lait pasteurisé peut être conservé assez longtemps dans les tanks réfrigérés, car le développement de la flore microbienne reste très ralenti en-dessous de 10°. De toute façon, le froid constitue un bon procédé de conservation, notamment pour le transport en camions ou en wagons et pour le stockage à court terme.

La stérilisation en portant le lait au-dessus de la température d'ébullition (généralement, 15' à 110-120°) détruit tous les germes microbiens et en enfermant le produit dans une bouteille stérile hermétiquement close ce procédé interdit tout retour offensif de la flore bactérienne. Irréprochable du point de vue sanitaire, permettant une longue conservation, cette méthode a comme inconvénient principal de modifier légèrement le goût du lait par caramélisation du lactose. Le lait stérilisé s'impose assez difficilement sur le marché français.

Les laits condensés, sucrés ou non-sucrés, peuvent se conserver très longtemps dans des boîte scellées et stériles. On appelle ainsi des laits auxquels on a enlevé 50 % de leur volume d'eau. L'opération s'effectue, après pasteurisation, par chauffage sous vide suivi d'un refroidissement rapide.

Industries laitières de Normandie — Tableau I

Lait de consommation, Lait condensé, Poudre de lait

	Haute-Normandie	Basse-Normandie	Normandie
Usines spécialisées (1963)			
Lait pasteurisé ou stérilisé ..	5	2	7
Lait condensé		3	3
Poudre de lait	4	4	8
Part de la production française (1965)			
Lait de consommation	5,9	3	8,9 %
Poudre de lait	6,5	24,1	30,6

Sources : Enquête du Génie Rural (Usines spécialisées)
Banque de France (Part de la production française)

Les laits en poudre sont fabriqués selon deux procédés. Avec la technique Hatmaker, le lait passe sur des rouleaux en fonte où il sèche par plaques. Il donne ainsi un produit peu soluble au goût légèrement altéré. Plus moderne, la technique Spray concentre d'abord le lait sous vide (élimination de 75 % de l'eau) puis pratique le séchage final par pulvérisation dans de hautes tours où circulent des courants d'air chaud. Plus coûteuses, les poudres Spray ont une qualité nettement supérieure à celle des poudres Hatmaker.

Tous ces procédés de conservation aboutissent à une série de produits standardisés qui sont présentés en bouteilles capsulées, en sachets de plastique, en boîtes métalliques ou en emballages cartonnés.

En Normandie, les usines qui se sont spécialisées dans ces activités se répartissent selon le tableau I. La production normande de lait est devenue maintenant très importante, car c'est sous cette forme que se traite la plus grande partie des excédents. La Basse-Normandie produit près du quart de la poudre de lait française et l'ensemble de la Normandie un peu plus de 30 % de celle-ci. Dans ce domaine, la Normandie se classe très nettemment en tête de toutes les régions françaises.

b) *Les beurreries.*

Par les quantités de lait qu'elles traitent, les beurreries occupent la première place dans l'industrie laitière de Normandie. La Manche se classe en tête de tous les départements français pour la production de beurre. La Basse-Normandie, seule, produit près du quart de tout le beurre français. La répartition des beurreries spécialisées et des quantités traitées s'établit ainsi :

Industrie laitière de Normandie — Tableau II — **Beurrerie** (1963)

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Haute-Normandie	Basse-Norm.	Normandie
Beurreries spécialisées	11	12	16	1	7	39	8	47
Lait transformé en beurre (1.000 hl) .	3.190	5.885	1.634	1.335	3.467	4.802	10.709	15.511
Id en % de la production totale de lait	52	60	33	36	54	42	52	51
Part de la production nationale de beurre (1965)						3,4	23,9	27,3

La moitié du lait normand se trouve commercialisé sous forme de beurre. La proportion s'élève même au-dessus de ce taux dans les départements qui se placent en tête de la production normande et nationale : Manche (dans tout le département), Seine-Maritime (spécialement dans le Pays de Caux), Calvados (surtout dans le Bessin et dans le Bocage virois).

La fabrication du beurre passe par une série d'opérations qu'effectuaient déjà les fermières du Bessin et dont la séquence n'a pas été modifiée par les techniques modernes : écrémage (concentration de la matière grasse donnant de la crème dont le taux MG varie de 100 à 400 gr), maturation de la crème (développement des ferments lactiques), barattage (agglomération des particules de matière grasse entre elles), malaxage et conditionnement. Les techniques n'en ont pas moins évolué. La mécanisation augmente la rapidité des transformations qui demandaient jadis toutes les ressources de la main-d'œuvre féminine des grandes fermes. Le contrôle scientifique de la maturation substitue aux beurres de qualité très variable du XIX[e] siècle des produits standardisés. On doit cependant encore distinguer plusieurs types de beurres.

1 - *Le beurre fermier* est fabriqué à la ferme par les femmes d'exploitants et il se commercialise sur les marchés ou par vente directe auprès d'une clientèle particulière. Jusqu'à la dernière guerre, il représentait le plus important de tous les produits laitiers normands. Cette fabrication subsiste dans le Bocage et surtout dans le Pays d'Auge et dans le Pays de Caux. Elle a totalement disparu de la région où elle occupa jadis une place dominante, le Bessin.

L'énergie électrique a augmenté l'efficacité des techniques traditionnelles par l'utilisation d'écrémeuses centrifuges et de barattes plus puissantes. Cette amélioration des techniques fermières ne compense pas tous les handicaps de la fabrication artisanale. Les produits ont une qualité très inégale. Parmi les beurres fermiers, on peut encore trouver les pâtes aux saveurs fines que vantent les vieilles descriptions, les produits particularisés par une flore de prairies ou par un cortège spécial de bactéries que véhicule la vaiselle de laiterie, régal de connaisseur. Mais on rencontre aussi souvent de médiocres denrées aux goûts et à la propreté douteux, de conservation aléatoire. Le beurre fermier trouve ses débouchés auprès d'une clientèle, fort étroite, de connaisseurs (Caen, Rouen et Le Havre) et par commercialisation directe dans les régions rurales où habite une population ouvrière de souche locale (cas du Pays de Caux). Son marché ne cesse de se rétrécir et ne couvre que 5 % tout au plus des fabrications de la Manche. Il conserve cependant une importance certaine en Seine-Maritime où une évaluation rapide permet d'estimer à 20 % sa participation à la production départementale. Les chiffres des autres départements sont voisins de celui de la Manche. Sans débouchés de valeur, la production de beurre fermier a été abandonnée en 20 ans

par les éleveurs normands qui se sont ainsi déchargés d'un travail particulièrement lourd.

2 - *Le beurre laitier non pasteurisé* est fabriqué par les usines selon des procédés analogues à ceux du beurre fermier, les appareils disposant simplement d'une plus grande puissance. Pour faire le beurre, les laiteries utilisent soit des crèmes fermières, soit des crèmes issues de la standardisation du lait, soit des crèmes spécialement recueillies en vue de la maturation et du barattage. A la périphérie des bassins laitiers, notamment dans le Bocage, le sud du Pays d'Auge, l'Ouche, le Pays de Caux, les beurreries ont pendant très longtemps pratiqué exclusivement la collecte de la crème. Mais cette forme de ramassage diminue de plus en plus. A la vente, le beurre laitier se présente sous forme de mottes compactes ou de plaquettes standardisées. Il n'est pas possible de déterminer statistiquement l'importance de la production de beurre laitier non pasteurisé. Mais il est sûr qu'elle ne cesse de diminuer car toutes les grandes beurreries ont adopté la technique du beurre pasteurisé.

3 - *Le beurre pasteurisé* diffère des autres par l'homogénéité de son goût et parce qu'il peut être conservé beaucoup plus longtemps à condition d'être maintenu à l'abri de l'air et à basse température (en-dessous de 10°). C'est dans la maturation des crèmes qu'intervient la différence essentielle dans les procédés de fabrication. La technique traditionnelle laisse en effet se développer spontanément les ferments contenus dans la crème, bons et mauvais. Ce trait explique la très grande hétérogénéité des beurres anciens. Par contre, les procédés modernes éliminent totalement par pasteurisation la flore de la crème avant maturation et réensemencement celle-ci avec des ferments lactiques isolés et sélectionnés. Cette formule apporte au beurre une qualité sanitaire irréprochable (que les beurres fermiers possédaient très rarement), mais elle tend à affadir et à standardiser leur saveur. Néanmoins, après une période difficile, le beurre pasteurisé s'est totalement imposé sur le marché de consommation.

En outre, les grandes beurreries peuvent utiliser des barattes de grande puissance qui travaillent en continu. En plus, elles mettent en place tout un appareillage de conditionnement automatisé ou semi-automatisé. Ainsi, la grande centrale Elle-et-Vire de Condé dispose-t-elle en 1964 de 4 barattes-tonneaux Alfa-Laval produisant chacune 1 400 kg de beurre en 2 h. 30, 3 barattes continues Contimab Simon débitant 1 000 kg à l'heure par unité, 7 machines Kustner de conditionnement automatique pouvant mettre en plaquettes de 10 à 250 gr. 40 T. de beurre par jour, et plusieurs appareils Contistock Simon pour la mise en caisse automatique.

Des grandes mottes dorées de l'époque d'Isigny aux plaquettes sous

papier argenté de l'époque contemporaine, le beurre reste toujours le beurre. Néanmoins, par l'évolution des procédés de fabrication, de présentation, et par celle de la qualité même de la denrée, aucun produit ne permet de mieux montrer le passage des procédés artisanaux aux méthodes industrielles, la mutation d'un vieux marché assez étroit en un marché de masse.

c) *Les fromageries.*

L'essentiel de la tradition fromagère de Normandie est issue du Pays d'Auge qui a fixé au XVIII[e] et au XIX[e] siècles sa spécialité dans la fabrication de pâtes molles fermentées, Pont-l'Evêque, Livarot et Camenbert. Mais plusieurs usines se sont établies en dehors de la région d'origine, spécialement dans le Bocage. Les procédés de fabrication ont déjà été décrits (5). Ils ne permettent guère d'améliorations importantes par les techniques modernes. Celles-ci jouent surtout sur le transport et le conditionnement de la matière première et des produits, sur le volume des appareils utilisés, sur la mécanisation d'un petit nombre d'opérations comme le salage et le moulage. En outre, les industriels tendent à diminuer de 45 à 15-22 jours la durée de l'affinage. Au total, une grande fromagerie ne diffère de la laiterie et du haloir d'une ferme traditionnelle que par le volume des quantités traitées et par quelques entorses aux vieux procédés qui rendent possibles une accélération de la production. Les camemberts ainsi produits ont une qualité généralement inversement proportionnelle à la rapidité d'exécution. Les Pont-l'Evêque et les Livarot ne tolèrent pas ces procédés et restent des fabrications fermières. La grande révolution de la production des fromages est intervenue, hors de Normandie (dans une fromagerie de l'est de la France) par la mise au point d'une technique permettant la fabrication d'une pâte de « camembert » en continu, depuis la réception du lait jusqu'au salage. Les fromagers normands s'indignent, à juste titre, lorsqu'ils imaginent le boudin de fromage vomi de la machine et qui n'en porte pas moins le nom prestigieux, alors que pour eux le caillé et la pâte doivent se manipuler avec précaution, comme la bouteille d'un cru. Mais pourront-ils s'indigner longtemps devant une évolution que tout semble rendre inéluctable ?

En ajoutant aux fromages augerons quelques spécialités d'un moindre rayonnement (notamment les « bondons » de Neufchâtel), la Normandie produit environ la moitié des pâtes molles fermentées fabriquées en France et le quart environ de l'ensemble des pâtes molles. Par contre, sa participation au marché des formages à pâtes dures reste très faible. Le tableau qui suit établit la répartition des fromageries normandes et met en valeur le rôle du Pays d'Auge par l'intermédiaire du département du Calvados.

(5) 1re partie, chap. 2.

Industries laitières de Normandie — Tableau III — **Fromageries**

1963	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie
Fromageries spéciali-	31	11	12	11	8	73
Lait transformé en fromages (1.000 hl) .	1.696	1.173	718	830	1.010	5.427
Id. en % de la production départementale de lait	28	12	15	22	16	18

d) *Les centrales laitières.*

Un petit nombre de laiteries échappent à une classification en usines spécialisées. Certes, on a pu intégrer dans les tableaux qui précèdent un assez grand nombre d'établissements qui se livrent en fait à deux et parfois même à trois types de fabrications ; la nette dominance d'une activité permet de justifier un classement parmi les beurreries, les fromageries ou les usines de pasteurisation. Un assez grand nombre de fromageries traitent la caséïne ; beaucoup de centres de pasteurisation fabriquent un peu de beurre et commercialisent des crèmes pasteurisées ; quelque beurreries disposent d'une petite installation de fromagerie. Toutes ces usines n'en restent pas moins spécialisées. Ce n'est pas le cas, par contre, de quelques grandes centrales laitières qui se livrent conjointement à plusieurs fabrications importantes. La répartition des principales centrales laitières de Normandie est résumée dans le tableau IV.

Ainsi près de 30 % du lait traité en Normandie passe par une vingtaine de grandes centrales laitières qui juxtaposent le plus souvent une beurrerie, une fromagerie et une installation Spray ou Hatmaker sans compter les fabrications annexes, ou bien qui associent un centre de pasteurisation à une fromagerie ou à une beurrerie. Il est probable que la proportion de 28 % a encore sensiblement augmenté depuis 1962. En fait, la centrale polyvalente représente un nouveau stade technique dans l'organisation de l'industrie du lait.

L'usine isolée et spécialisée ne peut résoudre tous les problèmes de l'industrie contemporaine. Pour être efficace, il lui faut augmenter sa capacité de production, et, pour cela, élargir sa zone de ramassage, ce qui finit par peser sur les coûts. Entre ces deux tendances contradictoires, un équilibre doit être trouvé. Sur le plan commercial, une usine spécialisée résout difficilement le problème des sous-produits et des excédents sai-

TABLEAU 37

Industries laitières de Normandie — Tableau IV

Centrales laitières (1962)

Départements	Communes	Société	Fabrications principales	Lait traité (1.000 hl)
Calvados	Audrieu	S.A.P.I.E.M.	Poudre de lait, fromages	236
	Isigny	Dupont-Nestal	Poudre, beurre, fromages	292
	Orbec	Lanquetot	Poudre, fromages	180
	Isigny	Coopérative	Poudre, beurre, fromages	296
	Bayeux	Coopérative	Poudre, beurre, fromages	154
Manche	La Meauffe	Claudel	Poudre, beurre, fromages	1.305
	St-Hilaire	S.A.P.I.E.M.	Poudre, beurre, fromages	210
	Torigny	S.A.P.I.E.M.	Poudre, beurre, fromages	95
	Condé-sur-Vire	Coopérative	Poudre, beurre, fromages Lait stérilisé	2.359
	Valognes	Coopérative	Poudre, beurre, fromages Lait pasteurisé	223
Orne	Damigny-Alençon	Négobeureuf	Poudre, beurre, fromages	661
Eure	St-Denis-d'Augeron	S.A.P.I.E.M.	Poudre, beurre, fromages	131
	Verneuil	Coopérative	Lait de consommation, beurre, fromages	118
Seine-Maritime.	Criel-sur-Mer	Genvrain	Lait pasteurisé, fromages	121
	Cany	Genvrain	Poudre, beurre, fromages	110
	Lillebonne	Laiterie de L.	Lait past., beurre, fromages	85
	Ferrières-en-B.	Gervais	Poudre, fromages	654
	Maromme	Coopérative	Lait past., beurre, yaourts	250
	Dieppe	Coopérative	Lait past., beurre	103
			Total	7.583
			en % du lait traité	28 %

Les chiffres présentés se recoupent avec ceux donnés pour chaque fabrication.

sonniers ou conjoncturels. En outre, fixée sur un produit, elle se trouve dans l'impossibilité de créer un réseau commercial de distribution solide. Enfin, sa spécialisation la rend vulnérable aux fluctuations d'un seul marché.

Pour éviter ces inconvénients, l'industrie contemporaine propose deux types de solutions. L'une consiste à associer des unités spécialisées à grande capacité de production et à réaliser entre elles d'importants échanges de matière première par des moyens de transport rapides. Ce système est peu pratiqué en Normandie. L'autre solution concentre les fabrications dans une grande centrale polyvalente qu'entourent des centres de collecte ou des petites usines spécialisées. Des camions à citerne réfrigérée assurent le transport de la matière première des centres de collecte vers l'usine principale.

Mais la puissance technique a comme corollaire la concentration financière. Les spécialistes estiment que l'unité de production normale, spécialisée ou polyvalente, doit pouvoir traiter 2 à 3 millions d'hl de lait par an. En fait, trois usines seulement atteignent actuellement cet ordre de grandeur en Normandie. Il représente une rotation annuelle de matière première d'une valeur de 10 millions de F. environ. A ce niveau, l'entreprise industrielle de type familial n'est plus possible. L'évolution des techniques impose peu à peu une puissante concentration financière au stade de la transformation et entraîne une réorganisation géographique des bassins laitiers.

— II — LA STRUCTURE DES ENTREPRISES
LES GROUPES LAITIERS

Le perfectionnement des techniques et l'élargissement du marché ont entraîné une concentration très importante des entreprises de transformation du lait. Dans cette évolution, trois stades principaux peuvent se dégager : celui des fabrications fermières (caractéristique du XIX[e] siècle), celui des entreprises de type familial rayonnant sur une petite région (forme dominante de la fin du XIX[e] siècle à la seconde guerre mondiale) et celui des groupes laitiers intégrés qui tend à l'emporter de plus en plus. Parallèlement au secteur privé, les coopératives suivent une évolution analogue.

Actuellement, les fabrications fermières ne jouent plus qu'un rôle négligeable, limité à quelques régions et à quelques spécialités : beurres fermiers du Pays d'Auge et du Pays de Caux, Pont-l'Evêque du nord de l'Auge, bondons du Pays de Bray. En fait, trois catégories principales d'entreprises, dans une lutte très âpre, se disputent le marché des produits laitiers : les coopératives, des entreprises industrielles de type familial et d'importants groupes intégrés. Une étude systématique des liaisons inter-entreprises a permis de dégager en Normandie la dominance de 7 groupes particulièrement puissants qui se distinguent de toutes les autres sociétés par le nombre des usines qu'ils possèdent, par le volume et l'origine des capitaux dont ils disposent. Le tableau V montre la répartition départementale de ces trois catégories.

1°) Les entreprises traditionnelles.

Plus de la moitié des usines laitières de Normandie appartiennent à des entreprises de type traditionnel qui traitent 30 % environ du lait

TABLEAU 38

Industries laitières en Normandie — Tableau V

Structure des entreprises

	Calvados	Manche	Orne	Eure	S.-Mme	Normandie
Quantités traitées (1.000 hl)						
Entreprises traditionnelles	3.253	1.465	2.090	391	1.229	8.428
Groupes laitiers (7)	3.967	3.759	1.785	987	2.474	12.972
Coopératives	497	4.824	172	436	717	6.646
Total	7.717	10.048	4.047	1.814	4.420	28.046
Quantités traitées (%)						
Entreprises traditionnelles	42	15	52	22	28	30
Groupes laitiers (7)	51	37	44	54	59	46
Coopératives	7	48	4	24	13	24
Total	100	100	100	100	100	100
Usines						
Entreprises traditionnelles	37	10	26	11	12	96
Groupes laitiers (7)	11	10	7	9	10	47
Coopératives	3	19	2	5	6	35
Total	51	39	35	25	28	178

Sources : classification d'après enquête personnelle ; quantités traitées d'après l'enquête du génie rural (1962). Celles-ci ne correspondent pas aux données de la production départementale, car elles ne tiennent pas compte du lait qui ne passe pas par le circuit industriel (autoconsommation, alimentation des veaux, ventes directes, fabrications fermières). En outre, interviennent des échanges interdépartementaux de matière première.

destiné aux établissements de transformation. Propriétés individuelles ou sociétés anonymes, elles furent pendant très longtemps caractéristiques de l'industrie laitière normande après s'être imposées, par rapport aux fabrications fermières, à partir de la seconde moitié du XIX[e] siècle, et surtout après 1919.

Elles se distinguent d'abord par *une certaine spécialisation*. De petits industriels, à un niveau modeste ,ont pu, pendant un demi-siècle, faire triompher leurs méthodes dans trois secteurs principaux : le conditionnement du lait, la beurrerie et surtout la fromagerie où ils restent encore les plus largement représentés. A proximité des grandes villes normandes, des entreprises, souvent modestes, ont commencé à proposer aux détaillants, entre les deux guerres, des produits laitiers (crème et beurre) et surtout du lait de consommation collectés auprès des producteurs, et parfois traités et pasteurisés à l'usine. L'obligation de présenter le lait en bouteilles pasteurisées a augmenté leur influence (loi de 1950) par rapport à celle des producteurs qui furent alors dans l'obligation de livrer

eux-mêmes leur lait à la clientèle ou de le faire pasteuriser. Néanmoins, ces entreprises de conditionnement du lait (mise en bouteilles, pasteurisation) ne dépassent jamais un niveau très modeste et traitent souvent moins de 5 millions de litres par an. Ainsi, plusieurs petites usines du nord-est de l'Eure qui livrent à Rouen, ou, avec des volumes plus élevés, l'Union Laitière Rouennaise à Darnétal ou la Laiterie de Lillebonne qui travaille pour une clientèle havraise. Les beurreries, par contre, sont à la fois plus nombreuses et d'importance plus variée. Elles se sont établies généralement à la périphérie des grands bassins laitiers traditionnels pour ramasser surtout de la crème dans des aires de collecte assez vastes et souvent anarchiques. Elles se rencontrent dans tout le Bocage, et, à l'est du Pays d'Auge, à Lisieux. Elles ont remplacé le ramassage du beurre fermier dans des zones laitières de faible prestige mais au potentiel de production élevé. Leur importance varie dans une échelle très large, depuis de très petits établissements à moins de 1 million de litres par an, jusqu'à de grandes usines comme celles des établissements Deschamps à Echauffour (Orne) qui traitent 50 millions de litres en 1962, ou des établissements Gautier à Lisieux qui absorbent 75 millions de litres. Les fromageries, enfin, constituent le secteur le plus typique de l'industrie traditionnelle. C'est dans le Pays d'Auge que s'est imposée une structure familiale caractérisée par un nombre très élevé d'établissements qui traitent généralement entre 1 et 30 millions de litres de lait par an. Les fromageries de ce type se rencontrent aussi, mais souvent avec une moindre importance individuelle et une plus faible densité régionale, dans les Bocages ornais et virois, et à un degré moindre, dans toutes les régions de Normandie.

Par l'origine des capitaux, ces entreprises sont généralement de souche locale. Les entreprises sont gérées en propriété individuelle ou en société anonyme, mais, en réalité, les capitaux d'une famille dominent chacune d'entre elles. L'individualisme de l'exploitation demeure donc de règle. Une telle structure n'exclut cependant pas des concentrations, parfois importantes, et de plus en plus nombreuses depuis la Seconde Guerre mondiale. Dans la fromagerie notamment, se sont constitués des groupes familiaux qui contrôlent plusieurs usines. Ainsi, dans le Pays d'Auge, la production fromagère se trouve-t-elle dispersée entre une quinzaine d'usines mais concentrée dans les mains de trois familles principales : les Lepetit (Henri et Joseph) de Cléville, de St-Maclou et de Bretteville-sur-Dives ; les Lanquetot de Friardel et de St-Martin-de-Bienfaite (qui possèdent en outre une usine dans le Cotentin, aux Veys) et les Bisson et Buquet de Mittois, de Chambois, de Livarot... Dans le Bocage Normand, une structure familiale analogue se retrouve avec les fromageries Vallée (Clécy, St-George, Berjou), et, à Bourg-St-Léonard et à Serans, avec les établissements Lavallou. Par contre, les beurreries et les usines de pasteurisation conservent une organisation plus individuelle.

Toutes ces entreprises ont à faire face maintenant à de *redoutables problèmes.* Leurs techniques correspondent, en effet, à un stade relativement rudimentaire du développement industriel, aussi bien par les quantités traitées que par les procédés de fabrication. Dans la plupart des cas, leurs usines ne se distinguent des laiteries ou des fromageries contiguës aux fermes du XIX[e] siècle que par quelques détails dans les méthodes et par leur concentration. A ce niveau, cela suffit pour imposer les établissements modestes dans une période malthusienne comme celle qui prévalut jusque vers 1950. Mais les réalités techniques et commerciales de l'époque contemporaine ont de tout autres exigences. A l'amont comme à l'aval de leurs transformations, les entreprises traditionnelles ne cessent de subir des pressions grandissantes. A l'amont, se développent les menaces des grands groupes intégrés et surtout celles des coopératives qui étendent leurs aires de ramassage. Installés dans de véritables fiefs, où ils pouvaient imposer leur prix aux producteurs, les petits industriels perdent ce privilège lorsqu'une très grande entreprise ou une puissante coopérative y pénètrent. Ainsi l'extension d'Elle-et-Vire dans le Bocage a-t-elle bousculé bien des positions acquises. Souvent, les derniers venus imposent de nouvelles méthodes de ramassage, tel Elle-et-Vire qui, en substituant le lait à la crème de collecte créa un attrait supplémentaire pour ses adhérents, et un inconvénient de plus pour ses concurrents obligés de transformer leurs méthodes, et par conséquent d'investir afin de faire face. Mais vers l'aval, les petits industriels se trouvent aussi menacés par les méthodes commerciales des groupes puissants qui peuvent créer leurs propres réseaux de distribution ou passer d'importants contrats sur une large gamme de produits standardisés. Ainsi, de tous côtés, s'impose pour eux la nécessité d'investir, soit pour modifier leurs méthodes de ramassage (cas des beurreries), soit pour améliorer leurs méthodes de fabrication et de conditionnement (cas de toutes les entreprises vieillies), soit enfin pour valoriser les sous-produits ou les excédents imposés par la conjoncture.

Pendant longtemps, les industries laitières ont vécu sur des positions acquises sans se soucier de modernisation. Mais depuis 1955-60, les problèmes ont éclaté brusquement avec le développement des excédents, le succès grandissant dans l'Ouest de la Basse-Normandie de la grande coopérative Elle-et-Vire, enfin l'apparition d'un nouveau groupe laitier, Superlait (S.A.P.I.E.M.)... En quelques années, s'opéra une mutation très profonde des entreprises traditionnelles. Beaucoup disparurent ou furent absorbés soit par des groupes intégrés (Grillard par Gloria dans le Cotentin, Tabard par Superlait, par exemple...), soit même par des coopératives (la laiterie de la Lézarde, dans le Caux, reprise par une coopérative, plusieurs petites usines absorbées par Elle-et-Vire dans la Manche...). Quelques-uns purent survivre en passant des contrats qui les lient plus ou moins étroitement à des groupes plus puissants. Par exemple, deux petites fromageries de qualité, Derrien et Boudet (Bocage) reçoivent

maintenant leur lait de la Coopérative Syndicale du Calvados ; une laiterie de l'Eure (Heudron à Verneuil) conserve son autonomie de fabrication et de gestion mais le lait qu'elle livre à Paris passe par l'usine d'embouteillage Genvrain à Castagnary (6)... Tous ces cas marginaux étant écartés, il ne reste plus que deux types d'entreprises indépendantes : quelques grandes beurreries qui ont modernisé leurs fabrications, et des fromageries qui se sont associées pour régler entre elles leurs principaux problèmes.

Ainsi ont été crées, depuis 5 ans, deux « entreprises en action associée » qui constituent, en fait, deux nouveaux groupes laitiers dont l'originalité principale est d'être de souche régionale : *Normandie-lait* dans le Pays d'Auge ; *BOLAIDOR* dans le Bocage ornais. Normandie-Lait est né en 1961 lorsque les trois groupes familiaux de fromagers augerons prirent conscience qu'ils ne pouvaient plus surmonter individuellement leurs principales difficultés. De vieilles rivalités s'effacèrent. Chaque établissement conserve une totale autonomie de gestion, mais l'association a pour but d'assurer de nouveaux débouchés (par l'étude des marchés, la prospection, la création de nouvelles marques), d'améliorer la gestion de chaque entreprise, (par l'étude de nouvelles méthodes de gestion, des achats en commun, la mise en œuvre de moyens de crédit) et de prévoir un perfectionnement des fabrications (grâce à la formation du personnel et des recherches de laboratoire). En outre, les fromageries affiliées à Normandie-Lait, unies dans la SOLAIPA (Société laitière du Pays d'Auge), traitent leurs excédents dans une usine de poudre de lait, située à Vimoutiers, qui peut absorber 200 000 L. par jour. De création plus récente, l'association BOLAIDOR groupe plusieurs beurreries (Cosnier, Fléchard) et plusieurs fromageries du Bocage Ornais (Vallée, Lavallou, Rigaud) afin de poursuivre des buts analogues. Les exédents de BOLAIDOR aboutissent à l'usine de poudre de lait de St-Hilaire-de-Briouze.

(6) En fait, Heudron est maintenant entièrement contrôlé par Genvrain.

Légende et sources du Tableau VI

Litrage approximatif. Année 1962.

L.N. Litrage collecté en Normandie (unité : 1.000 hl) — Source : enquête personnelle et Génie Rural.

L.F. Litrage collecté en France (même unité) — Source : Henry, 1966.

L.N./L.F. En %, part de la Normandie dans le litrage collecté en France par le groupe.

L.N./N. En %, place occupée par le groupe dans l'industrie laitière normande (d'après le litrage).

Chiffre d'affaires. Année 1965.

Source : Henry et Vie Française.

On n'a pas indiqué dans ce tableau le chiffre d'affaires des Sociétés étrangères dont la plus grande partie est réalisée hors de France : Gloria - General Milk (400 millions de dollars, 4e groupe américain) et Nestal (6 milliards de F. Suisses, 1er groupe international). Le chiffre d'affaires de Claudel-Oursina concerne les activités françaises du groupe.

TABLEAU 39

Industries laitières en Normandie — Tableau VI — **Groupes laitiers**

Groupes	Sociétés dépendantes.	Implantation géographique principale en Normandie	Litrage approximatif				Chiffre d'affaires (millions F)	Rang parmi les groupes	
			en Normandie (LN)	en France (LF)	L.N./L.F.	L.N./N		en France	en Normandie
CLAUDEL-OURSINA	Laiteries de la Vallée de la Vire et du Cotentin. Lait Guigoz. Sté Laitière de Normandie (absorbée). Cie Laitière industrielle (absorbée). Poisson (absorbé).	Bassin de la Vire	2.400	3.000	80 %	8,5 %	311	3e	2e
GLORIA	Gloria. Beurrerie de Vire (Bretel Frères).	Cotentin	1.300	2.000	65	4,5		7e	6e
NESTAL	SOPAD (Sté des Produits Alimentaires et Diététiques). Dupont d'Isigny.	Pays d'Auge (Lisieux) Bessin (Isigny)	1.000	3.000	33	3,5		3e	7e
GERVAIS	Gervais. Gallia.	Pays de Bray	1.600	1.600	100	5,5	240	8e	4e
NEGOBEU-REUF	Laiterie Moderne d'Alençon. Laiterie Moderne de Vire.	Alençon Vire	1.650	3.000	55	6,0	236	3e	3e
GENVRAIN	S.A.F.R. (Sté Anonyme des Fermiers Réunis). Au Lait Intégral. S.L.M. (Sté Laitière Métropolitaine).	Est de la Normandie	1.350	9.100	15	5,0	1.086	1er	5e
SUPERLAIT (S.A.P.I.E.M.)	Préval, Ricard, Voisin, Paillaud, Cauny, S.A.D.A.C., Tabard, Normandie Centrale, etc. (absorbés).	Ensemble de la Basse-Normandie	3.600	7.000	51	13,0	900	2e	1er

Cette mutation récente n'a été possible que là où les structures familiales des entreprises traditionnelles étaient déjà assez concentrées et où les groupes nouveaux, privés ou coopératifs, n'avaient pas encore eu le temps de s'implanter. En fait, elle consacre la disparition des entreprises purement individuelles qui, hors de ces deux associations, représentent maintenant moins de 15 % du potentiel normand, et ne conservent quelque importance que dans le secteur de la beurrerie.

2°) Les groupes laitiers du secteur privé.

Les groupes laitiers se distinguent nettement des entreprises traditionnelles par des assises financières dépendant d'un capitalisme national ou international et par une puissance technique qu'expriment bien le nombre et l'importance des usines dont ils disposent (7). En outre, la plupart ne limitent pas leurs activités à une spécialité et leur implantation à une région. Ils couvrent toute la gamme des fabrications, et ils s'étendent hors de leur domaine d'origine afin d'augmenter leurs possibilités de ramassage. Débordant les petites entreprises de souche locale, s'opposant aux coopératives, sept groupes importants dominent ainsi le marché du lait normand avec une puissance de transformation qui couvre environ la moitié de l'ensemble du secteur. Le tableau qui suit résume leur répartition.

La lecture du tableau qui précède permet de mettre en valeur la place occupée par la Normandie dans l'industrie laitière française. C'est en effet dans cette province que les groupes ont développé leurs aires d'influence principales et leurs usines les plus importantes. Sur les 10 premiers groupes français, 7 sont présents en Normandie. Seules, les Fromageries Bel (classées 6e, d'après Henry), les beurreries Bridel (classées 9e) et les fromageries Hutin (classées 10e) n'ont pas de représentant en Normandie (8). Et, parmi les 7 groupes qui travaillent en Normandie, 2 seulement (Genvrain et Nestal) ont une activité plus importante au-dehors. Tous les autres collectent en Normandie plus de la moitié du lait qu'ils travaillent. Ainsi, 7 des plus importantes sociétés françaises contrôlent-elles près de la moitié du marché normand. De leurs origines, de leur développement, de leur politique actuelle, dépend en grande partie l'organisation géographique des bassins laitiers. Elles doivent être étudiées séparément, car chacune, en fait constitue un cas d'espèce.

(7) L'étude des groupes laitiers s'appuie sur des enquêtes personnelles et sur la lecture de la presse financière (notamment « La Vie Française » et les pages spécialisées du « Monde »), complétées par Henry, 444, 1966.

(8) Encore faut-il corriger en partie cette affirmation : Hutin a absorbé l'entreprise Mallet de Condé-sur-Sarthe (près d'Alençon).

a) *Claudel-Oursina.*

Jusque vers 1950, la firme Claudel ne se distinguait guère des autres affaires normandes, si ce n'est par les origines et le dynamisme de son animateur. Henri Claudel, Vosgien de naissance, installa sa première fromagerie dans un moulin de Pont-Hébert en 1912, prenant ainsi pied dans la Vallée de la Vire qui n'était alors qu'une sorte de prolongement du bassin beurrier d'Isigny. Entre les deux guerres. il commença à développer son activité sur une échelle assez modeste, en absorbant notamment quelques petites fromageries locales.

C'est à partir de 1950 surtout que s'accroît le rayonnement de l'entreprise. Un groupe de 4 fromageries (Pont-Hébert, Rémilly-s-Lozon, Caumont, St-Aubin-du-Perron) lui assure une solide zone de ramassage dans le Bassin de la Vire où la production laitière augmente. Parallèlement, la qualité des produits Claudel (beurres « d'Isigny » et camemberts « Les Princes ») s'impose sur le marché de consommation. Mais, l'entreprise qui a pris le nom de « Laiteries de la Vallée de la Vire et du Cotentin » doit faire face à la concurrence de plus en plus vive d'Elle-et-Vire dans son fief de ramassage et la vétusté de ses usines rend nécessaire une réorganisation générale et des investissements importants.

C'est alors que, par des moyens fort discrets tout d'abord, puis plus ouvertement, Claudel s'associe avec le holding suisse Oursina. Celui-ci est une importante société internationale, rivale de Nestlé. En Suisse, en Allemagne, en Italie, aux Pays-Bas et en Australie elle possède des participations dans des entreprises pharmaceutiques et dans des industries alimentaires (9). En France, elle contrôle notamment « le lait Guigoz » et « le lait Mont Blanc », représenté en Normandie par la condenserie de Chef-du-Pont. En 1962. Oursina prit une participation de 33,6 % dans le capital de Claudel. Cette entreprise fut alors chargée, en plus de ses activités antérieures, de la fabrication du « Lait Guigoz » (poudre de lait pour nourrissons). En 1964, Oursina porta sa participation à 50,6 % du capital, laissant à cette société le contrôle de sa filiale de Chef-du-Pont. Le groupe suisse domine donc maintenant la firme des vallées de la Vire et du Cotentin. L'Union de Claudel et d'Oursina assure une solide liaison technique et financière entre une entreprise surtout orientée vers la fabrication des fromages et une société spécialisée dans les laits en poudre, les laits concentrés et les crèmes aromatisées.

Réunis, Claudel et Oursina constituent le troisième groupe laitier français (après Genvrain et Nestal) et le deuxième groupe normand (après Superlait). Une réorganisation a permis à Claudel d'absorber en

(9) En Allemagne notamment, Oursina contrôle la « Bären Marke » qui, avec 4 usines en Bavière, se classe parmi les principaux groupes laitiers de la République Fédérale (Enquête personnelle).

1964-65 la Compagnie laitière industrielle de Chef-du-Pont et de pouvoir ainsi diriger techniquement l'ensemble des usines du groupe en Normandie. L'intégration à un ensemble plus vaste a donné à la firme normande les moyens financiers d'accentuer son développement et de moderniser ses fabrications. L'activité de Claudel se diversifie : les produits diététiques, les poudres, les crèmes aromatisées prennent une place plus importante (46 % en 1965 contre 29 % en 1964) par rapport aux beurres (37 % contre 46 %) et aux fromages (17 % contre 25 %). La firme acquiert de solides positions sur un marché différencié, aux produits très élaborés, dont le développement semble assuré.

En 1959, alors que son chiffre d'affaires atteignait 70 millions de Francs (5e groupe laitier français, étrangers non compris, après Genvrain, Fromageries Bel, Négobeureuf, Compagnie Générale du Lait), les laiteries de la Vire et du Cotentin traversèrent une période difficile après une croissance rapide. Le bénéfice net total s'élevait alors à 115 000 F. et, après une période généreuse pour les actionnaires (5 F. de dividendes annuels par coupon régulièrement), aucun dividende ne put être distribué cette année-là. La Compagnie Générale du Lait réalisait alors un chiffre d'affaires de 94 millions (4 groupe français) et distribuait un bénéfice net de 2,3 millions à ses actionnaires. En 1965, Claudel à la suite de réorganisation interne du groupe dépasse 182 millions de chiffre d'affaires et pour un bénéfice total de 547 000 F. distribue un dividende de 2,20 F. net par action.

Le cas de Claudel méritait d'être étudié en premier, car il illustre, de façon exemplaire, l'évolution de l'industrie laitière en Normandie. A l'origine, une entreprise familiale dynamique dont le fondateur n'est pas un Normand, mais qui trouve dans la qualité et le prestige des produits du Cotentin et du Bessin une force remarquable d'expansion industrielle et commerciale. Au cours des années 1955-60, une crise de croissance où se combinent la concurrence d'une grande coopérative voisine, la nécessité de réorganiser une entreprise vieillie alors qu'augmentent collecte et débouchés. Seule, l'entreprise familiale ne pouvait faire face aux exigences nouvelles, et notamment aux besoins d'investissement. Elle survécut en s'intégrant à un holding international. Les deux exemples qui suivent, ceux de Gloria et de Nestlé, représentent une pénétration plus directe encore des capitaux internationaux dans l'industrie laitière de Normandie.

b) *Gloria - General Milk*

Gloria n'est que le 6e des groupes laitiers opérant en Normandie. Mais cette firme constitue un bon exemple d'implantation directe de capitaux étrangers dans le secteur de l'industrie laitière.

Gloria dépend totalement de la General Milk de Los Angeles dont la

puissance financière est considérable. Cette firme, en effet, vient au 4e rang des groupes laitiers des Etats-Unis avec un chiffre d'affaires de 400 millions de dollars. Elle installa en 1923 à Carentan une importante usine qui fabrique du lait condensé non sucré. Ainsi prit-elle habilement position sur le marché français : tout en proposant un produit nouveau, elle s'assura une bonne aire de ramassage dans une région de haute tradition et put ainsi développer son activité et sa publicité sans choquer la susceptibilité nationaliste des consommateurs français (10).

Le groupe américain possède à Corbies, dans la Somme, une deuxième usine comparable à celle de Carentan. En Normandie, elle a étendu sa zone de ramassage en achetant une importante affaire familiale, les établissements Grillard qui animaient plusieurs usines du Cotentin. Parmi celles-ci, seule la laiterie de Briquebec a été laissée en activité peur être spécialisée dans la fabrication des poudres. Gloria contrôle aussi la beurrerie I.L.C.B.F. de Vire (établissements Bretel frères), autre vieille affaire de la Manche. Bloqué entre les coopératives du nord du Cotentin et, au sud, Claudel et Elle-et-Vire, Gloria ne peut plus guère étendre sa clientèle. La firme américaine n'en occupe pas moins de très solides positions au cœur du plus illustre des bassins laitiers de Normandie.

c) *Nestal.*

Le plus modeste de tous les groupes normands appartient, en fait, à la plus puissante concentration financière dans le domaine des industries alimentaires, à l'échelle mondiale : Nestlé. Les activités multiples de Nestlé et ses assises financières ont déjà été maintes fois décrites (11). Les deux firmes jumelées Nestlé Alimentana S.A. (capital 195 millions de francs suisses) et Unilac Inc. (capital 24 millions de dollars) constituent un puissant holding qui a des participations majoritaires dans un nombre très élevé de grandes sociétés de produits alimentaires (12). Nestlé a de solides positions sur le continent américain, dans l'ensemble de la Zone Sterling et en Europe occidentale (notamment Grande-Bretagne, Suède, Suisse, Italie, Espagne, etc...). D'origine Suisse, et ayant toujours son siège social en Suisse (Panama pour Alimentana S.A.), Nestlé est une société typique du capitalisme international puisque 5 % seulement du chiffre

(10) Rien de plus significatif à cet égard que les textes publicitaires de Gloria : « En plein cœur de la Normandie laitière, à l'ombre de la vieille église de Carentan, se dresse l'usine Gloria, l'une des plus modernes de Normandie. Là, chaque jour, le lait des plus belles vaches normandes est apporté quelques heures à peine après la traite ; soigneusement concentré et mis en boîte suivant les procédés les plus perfectionnés, le lait Gloria garde toujours sa richesse et sa fraîcheur naturelles. » (Le Monde, avril 1961).

(11) Notamment, Sermet, 450, AG 1954.

(12) Nestral = Nestlé-Alimentana. Mais on dit indifféremment Nestlé ou Nestal pour désigner l'ensemble du groupe.

d'affaires est réalisé dans la Confédération Helvétique. En France, Nestlé contrôle notamment la SOPAD (Société de Produits Alimentaires et Diététiques), Dupont d'Isigny, les aliments Heudebert, France-Glace (avec Gervais), les fromages Gerber, la Société Industrielle de Spécialités Alimentaires (Kub, Maggi-Poule au pot), Nescafé, le chocolat Kohler... Affaire sage mais puissante, menant « une politique d'autofinancement prudente », la société qui est présidée par M. Max Petitpierre, ancien président du Conseil Fédéral helvétique, poursuit une expansion continue et les bénéfices nets se sont élevés de 54 millions de francs suisses en 1954 à 78,7 millions en 1962.

Les activités de Nestlé restent modestes en Normandie, si l'on tient compte de l'importance mondiale de la firme. Elle comprend essentiellement deux branches : la condenserie de Lisieux et ses annexes de Conches et de Pont-Audemer ; l'usine Dupont d'Isigny qui fabrique du beurre et du camembert.

Au total, par l'intermédiaire des groupes Claudel-Oursina, Gloria-General-Milk et Nestal, le capitalisme international contrôle 16 % environ de l'industrie laitière de Normandie.

d) *Gervais*

A l'inverse de Nestlé ou de Gloria, le groupe Gervais peut apparaître comme une affaire relativement modeste à l'échelle mondiale, mais particulièrement importante en Normandie où elle occupe la quatrième place dans le classement des groupes laitiers. La firme domine les transformations laitières du Pays de Bray avec ses deux usines de Ferrières et de Neufchâtel. Elle possède un troisième établissement dans le Bessin, au Molay-Littry. Outre du beurre et du St-Paulin, elle fabrique surtout des glaces et des fromages frais, carrés demi-sel et « petits suisses ». Elle contrôle respectivement 88 % et 26 % du marché français de ces deux derniers produits. Toutes ses usines se trouvent en Normandie.

L'histoire de Gervais, vieille de plus d'un siècle, se confond avec celle d'une expansion continue et avec toute une série de réussites commerciales. A l'origine, en 1850, la rencontre intéressée d'une fermière du Bray madame Héroud et d'un commis de mandataire aux Halles de Paris, Charles Gervais. La fermière avait mis au point une pâte fraîche sur les conseils d'un vacher helvétique, d'où le nom de « Petit Suisse » donné au produit. Gervais à Ferrières organisa la fabrication sur une grande échelle et il dota l'entreprise d'un réseau efficace de commercialisation des produits frais. Des voitures à chevaux rapides, le chemin de fer (à partir de la gare de Beauvais), puis un parc important de camions réfrigérés assurèrent les expéditions vers Paris. De la capitale, celles-ci s'étendirent à la province et à l'étranger. Le lancement de nouveaux produits

soutint le développement de l'entreprise : le « carré Demi-sel », le lait Galliasec, les « Esquimaux » Gervais, les produits « Joskey » et « Gervita »... Parallèlement, la Société ne cessa de moderniser ses procédés de fabrication et de soigner leur conditionnement. En 1944, les usines de Ferrières furent détruites par un bombardement, mais ce sinistre permit une modernisation complète de l'entreprise (conditionnement automatique, pasteurisation). Au début du siècle, l'entreprise familiale était devenue une société anonyme. En 1947, « Ch. Gervais S.A. » se transforma en holding. Celui-ci contrôle deux filiales principales, les fromageries Gervais et la Société Laitière Gallia (usine à Longueville-sur-Scie). Il a pris en outre, une participation de 33 % dans la société Anonyme des Fermiers Réunis de Flandres (marque Steenvorde). Depuis 1959, le chiffre d'affaires des Fromageries Gervais n'a pas cessé de progresser à un rythme rapide (7 à 15 % par an), et, entre les deux dates, les 330 000 actionnaires ont reçu régulièrement un dividende net de 4 à 5 F. (soit un dividende net global de 1,4 à 1,6 million de F.). L'action a été, depuis, introduite à la Bourse de Paris.

Pour développer ses réseaux de vente, Gervais possède de nombreux liens d'association avec d'autres sociétés. Ainsi la firme a-t-elle créé avec Danone trois filiales de distribution dans le Midi Méditerranéen (« Midi-Frais ») en Bretagne (« l'Armoricaine des Produits Frais ») et dans le Nord (« Nord-Frais »). Avec Danone et les Fromageries Bel, Gervais a fondé « Gerdabel », société qui a pour objet « de prendre des participations dans les affaires de production que les trois groupes jugeront opportun de créer ou d'acquérir à l'étranger » (13). Avec Nestlé, enfin, le holding Gervais a établi une importante collaboration. Pour conquéirir le marché des crèmes glacées en France, en compétition avec la firme italienne Motta et le trust international Unilever (marque Délico), Nestlé et Gervais ont créé France-Glaces qui reprend les activités des glaces Ch. Gervais, des Glacières de Paris et des produits Heudebert (marque Kim). En outre, France-Glaces met son réseau de vente à la disposition de Findus, filiale de Nestal pour la distribution des produits surgelés (14).

Depuis ses origines jusqu'à nos jours, et sous des formes naturellement fort différentes, c'est bien le dynamisme commercial qui caractérise l'action de Gervais. L'entreprise du Pays de Bray est devenue ainsi une grande affaire européenne.

---

(13) « La Vie Française », 21 avril 1966.

(14) En fait, les liaisons entre Gervais et Nestal dépassent vraisemblablement cette association partielle. Depuis la création du holding Gervais, cette société dépend probablement, au moins en partie, du puissant groupe Nestal. Aucune revue ne l'indique clairement, mais certains spécialistes n'hésitent pas à l'affirmer. Par ailleurs, en 1967, Gervais et Danone ont conclu un accord qui lie de plus en plus étroitement les deux firmes.

e) *Genvrain.*

Le holding Genvrain s'inscrit nettement en tête de toutes les sociétés laitières françaises. Seul Nestlé possède en France une puissance comparable. Genvrain contrôle une douzaine de sociétés (notamment la Société Anonyme des Fermiers Réunis, la Laiterie Parisienne, la Société Laitière la Briarde, les Laiteries Modernes, Clodolait etc...)... Formant avec ses filiales la ceinture laitière de Paris, elle fournit à la capitale et à sa région 65 % de son approvisionnement. En 1960, le trust groupe 150 usines. Parallèlement à l'augmentation du litrage traité (1,350 million d'hl en 1963), le chiffre d'affaires n' a pas cessé de progresser, de 485 millions de F. en 1955 à 791 millions en 1961 et 1 086 millions en 1964. En 1965, Genvrain réalise un bénéfice net de 4,2 millions distribués en dividendes de 4,5 F. par action. En outre, le holding a effectué plusieurs importantes augmentations de capital, notamment en 1959 et en 1962. L'action Genvrain constitue depuis quinze ans une des valeurs « vedettes » de la Bourse de Paris.

En Normandie, Genvrain occupe une place relativement modeste, au cinquième rang des groupes laitiers. Sa filiale la S.A.F.R. (Fermiers Réunis) qui draine les Plaines de l'Eure et l'est du Pays de Caux n'en représente pas moins la plus importante des entreprises laitières du holding. Celui-ci possède encore en Normandie quelques usines de la Société Laitière Métropolitaine et du Lait Intégral ainsi que la Laiterie Heudron de Verneuil-s-Avre passée récemment sous le contrôle de Genvrain. La S.A.F.R. subdivise ses activités entre 6 régions principales où elle dirige 55 laiteries et 26 fromageries. Le siège de la direction pour la région de Normandie se trouve aux Andelys entre les usines du Vexin et des vallées de la Seine et de l'Eure. En 1965, la S.A.F.R. a été choisie par le holding pour réaliser la première tranche d'un programme de modernisation (d'un montant de 35 millions) qui comprend une concentration des fabrications et de la gestion, et la création de nouvelles usines. « A cet effet, les services de la société ont entrepris une étude globale appuyée sur les techniques les plus modernes de la recherche opérationnelle en vue de déterminer les positions géographiques les meilleures et les capacités de production optima des usines destinées à traiter le volume de lait à collecter en fonction de l'évolution probable de la production et de la consommation dans les six prochaines années » (15).

Un peu comme celles de Gervais, les origines du groupe en Normandie remontent au milieu du XIX[e] siècle lorsque s'associèrent six « marchands laitiers » qui livraient du lait à la capitale et aux villes de la vallée de la Seine. Ainsi fut fondée, après une première association à

(15) Allocution du président Raymond Dailey à l'assemblée générale du 22-12-1965 (« La Vie Française », 24-12-1965).

deux (Vessier et Descateaux en 1852) la Laiterie Centrale (1857). Par fusions successives avec d'autres laiteries (notamment en 1882 et 1908) ; l'association ne cessa de progresser jusqu'à compter une cinquantaine d'établissements à la veille de la guerre de 1914. Elle devint alors la Société des Fermiers Réunis. Le développement de l'entreprise s'affirma entre les deux guerres, mais la rationalisation du ramassage et du conditionnement entraîna parallèlement une diminution des laiteries (10 pour la région des Andelys dont 8 en Normandie, en 1961). En 1946, la Société Anonyme des Fermiers Réunis entra dans le groupe Genvrain. Le descendant d'un des premiers fondateurs dirige maintenant les usines de la région des Andelys.

f) *Négobeureuf.*

« Les Négociants Négobeureuf » apparaissent jusqu'à une date toute récente comme un des plus importants groupes laitiers, le 3e en France par la quantité de lait traitée (3 millions d'hl environ en 1963), le 3e aussi en Normandie. A l'origine, c'est surtout une affaire commerciale spécialisée dans le ramassage et la distribution des œufs et des produits laitiers de fabrication fermière (beurre et crème). A ce titre, Négobeureuf possède un important réseau de vente à Paris (aux Halles notamment) et dans les grandes villes de province. Négobeureuf, cependant, eut à suivre l'évolution des techniques de fabrication et de ramassage. Ainsi créa-t-il en une dizaine d'années (1950-60) une série d'usines de transformation, composée surtout de beurreries, en Bretagne, dans la Sarthe et dans le Bocage Normand (Alençon, Vire). En 1959, Négobeureuf était une affaire prospère qui distribuait un bénéfice global de 526 000 F. pour un chiffre d'affaires de 165 millions.

De nouvelles difficultés surgirent lorsque la concurrence des coopératives et d'autres industriels substitua le ramassage du lait à celui de la crème. De 1960 à 1964, le chiffre d'affaires continua à augmenter (il dépasse maintenant 230 millions de F.), mais la société dut effectuer des investissements élevés pour transformer son système de ramassage fondé sur la collecte de crème. En 1963, une importante augmentation de capital fait appel à l'incorporation de réserves et à la souscription de nouvelles actions. En 1964, la société affecta une somme de 4,3 millions aux investissements tandis que l'évolution des frais d'exploitation ne permettait pas de dégager un résultat bénéficiaire. C'est dans ces conditions que fut réalisée une des plus curieuses opérations de ces dernières années, véritable coup de théâtre dans la jungle des groupes qui se disputent le marché laitier : en 1965, afin de profiter du réseau de vente des négociants, l'Union Laitière Normande, émanation de la puissante coopérative Elle-et-Vire, prend une participation de 40 % dans le capital de Négobeureuf. Le conseil d'administration de cette société est maintenant présidé par M. Hauserman, éleveur du Bessin.

g) *S.A.P.I.E.M. - Superlait.*

En 1961-62, un groupe jusqu'alors inconnu fait irruption en Normandie et achète la Société des Laiteries de Normandie (établissements Paillaud) qui se classe alors parmi les sociétés laitières importantes avec ses trois usines de Creully (Calvados), de Torigny-sur-Vire (Manche) et de St-Denis-d'Augeron (Eure). Officiellement, il s'agit d'une société laitière de la région de Toulouse renforcée par quelques capitaux rapatriés d'Afrique du Nord. Les observateurs s'aperçoivent vite qu'elle dispose en fait de moyens très puissants qui démentent cette profession de modestie. Le nouveau groupe dissimule ses origines sous le nom de « groupe Ménasché » (du nom de son principal animateur), de « Superlait » et enfin sous le sigle parfaitement anonyme de « S.A.P.I.E.M. » (Société de Participation dans l'Industrie Alimentaire). Sous cet anonymat, le groupe réalise en moins de cinq ans une série d'opérations financières qui le porte au deuxième rang des affaires laitières en France, et, en Normandie, au premier rang. Finalement, le masque tombe lorsque l'action est introduite à la Bourse de Paris (1966). La S.A.P.I.E.M. est une émanation du « groupe Leven » du nom d'une famille d'agents de change parisiens qui a acquis entre 1950 et 1965 une position dominante dans le secteur des eaux minérales : le groupe contrôle Perrier, Contrexéville et la Compagnie Fermière de Vichy.

En trois ans, avec une incroyable rapidité, Superlait fonde en Normandie une grande seigneurie laitière. Après les trois laiteries Paillaud, une quinzaine d'autres usines se rattachent au nouveau fief par achats successifs. Parmi celles-ci, quelques entreprises isolées comme la fromagerie Voisin d'Evrecy, mais aussi des affaires importantes : la fromagerie Cauny de St-Hilaire (Manche), les beurreries S.A.D.A.C. de Gacé et de la Lucerne (Manche) ; les beurreries et fromageries Préval de Vire, de St-Germain-du-Pert (Calvados) et de Macé (Orne) ; la fromagerie Tabard d'Audrieu ; la grande beurrerie SOGECREME de Sourdeval ; les beurreries et fromageries de la « Nomandie Centrale » à Laigle, Mantilly, Mortagne (Orne)... Superlait s'implante dans les secteurs les plus vulnérables, au sud du Bocage notamment, en se substituant à des firmes en difficultés parce qu'elles doivent consentir des investissements importants pour changer leurs méthodes de ramassage et moderniser leurs fabrications, alors et parce que leurs produits, sans grande réputation, ne leur assurent pas de larges débouchés commerciaux. Un responsable de la Société affirme qu'après les premiers achats, Superlait n'eut pas besoin de rechercher de nouvelles acquisitions : celles-ci vinrent d'elles-mêmes... L'intervention de Superlait s'inscrit en pleine période de croissance de l'industrie laitière en Normandie. Au moment décisif, la nouvelle firme absorbe tous ceux qui se trouvent en difficultés.

Au-delà des achats successifs, de puissants investissements transforment les structures techniques des entreprises, ce que ni Tabard, ni Pail-

laud, ni Voisin etc... ne pouvaient réaliser. La doctrine des techniciens de la société est de refondre le tableau des usines dispersées dans une organisation nouvelle que domineront quelques grandes centrales spécialisées (beurrerie, fromagerie, condenserie, usine de poudre, etc...) d'une capacité de l'ordre de 700 000 à 800 000 litres de lait par jour, et entre lesquelles s'effectueront de fréquents échanges de matière première.

Il est naturellement trop tôt pour porter un jugement sur l'intervention de cette firme nouvelle. Pour le moment, Elle laisse son nom à chacune des entreprises qu'elle contrôle. Son potentiel dépasse 3,5 millions d'hl en Normandie et près du double dans l'ensemble de la France. Au départ, elle subit un lourd handicap car la dispersion de ses usines au hasard des achats, dans des régions où le ramassage était souvent anarchique, ne peut guère faciliter la réorganisation de la collecte et de la fabrication. Ainsi s'explique sans doute la cession des usines du Pays d'Ouche à l'Union des Coopératives de Haute-Normandie. En outre, la Société doit s'imposer sur le plan commercial. Mais elle semble disposer de moyens assez puissants pour surmonter toutes ces difficultés (16).

Ainsi le tableau des grandes concentrations laitières s'épure-t-il peu à peu pour ne laisser en évidence que quelques lignes de force principales. Le temps des pionniers, des illustres fondateurs du XIX^e^ siècle ou du début du XX^e^ siècle, des Gervais, Claudel, Descateau, etc... semble maintenant bien dépassé. Sous ses formes traditionnelles, le capitalisme régional disparaît au sein des empires financiers. Seules, les fromageries familiales du Pays d'Auge et du Bocage opposent une résistance tenace à cette évolution. Mais pour combien de temps encore ? La crise de croissance de l'industrie laitière, esquissée depuis 1950, manifeste depuis 1960, affecte non seulement les petites entreprises traditionnelles mais aussi de grandes concentrations comme Claudel, Gervais, Négobeureuf. Elle impose d'énormes investissements aussi bien dans le domaine industriel que dans la recherche technique et commerciale. Aux brillantes personnalités du vieux capitalisme, se substituent les visages de plus en plus anonymes de techniciens et de financiers internationaux (Nestal, Oursina, Gloria) ou nationaux (Genvrain, Superlait), énigmatiques et puissants personnages, dont on ne sait souvent ni d'où ils viennent ni où ils vont.

3°) Les coopératives.

Comment, dans un tel concert, des coopératives, parties du niveau le plus modeste, peuvent-elles survivre ? La place qu'elles occupent dans l'ensemble de la Normandie est loin d'être négligeable (un quart du li-

(16) En 1967, Genvrain et Superlait ont conclu un accord qui accentue encore la concentration des groupes laitiers.

trage traité environ), et si leurs positions restent très faibles dans le Pays d'Auge et dans l'ensemble du département de l'Orne, elles sont mieux représentées en Haute-Normandie et jouent un rôle essentiel dans la Manche et dans le Bessin. Les aires de ramassage des coopératives ont même tendance à se développer, les quantités traitées à s'accroître, la notoriété commerciale des produits à s'affirmer. Le principal groupement des coopératives de Basse-Normandie l'Union Laitière Normande se classe maintenant parmi les groupes laitiers d'importance nationale et, en Normandie même, l'U.L.N. dépasse Superlait.

Dans le secteur coopératif, s'est effectuée une évolution aussi profonde que celle qui a ébranlé les industries privées. Nées au début du siècle, les coopératives laitières ont dû s'adapter au progrès technique et aux transformations commerciales ; parallèlement, l'idéologie de leurs initiateurs s'est modifiée, au prix, parfois, de rudes querelles. Le mouvement s'esquissa dans la Manche et c'est là qu'il progressa. Au sein de ce département et de ses assemblées d'agriculteurs, se sont affrontées deux conceptions de la coopérative agricole, celle des coopératives du nord du Cotentin et celle d'Elle-et-Vire. La première n'offrait aucune chance aux coopératives de pouvoir participer aux progrès de l'industrie laitière. La seconde, au contraire, s'ouvrait sur de larges perspectives de développement. Celle-ci l'emporta finalement. Les autres départements, où les coopératives ont une importance moindre, suivirent une évolution analogue.

a) *Les coopératives de type traditionnel.*

Lucien Leherpeur décrit ainsi la formation, au début du siècle, des premières coopératives laitières du nord de la Manche, point de départ du mouvement en Normandie : « Elles sont nées de la crise de l'agriculture française du début du siècle, qui correspondait à la fermeture du marché anglais aux beurres normands. Nos produits laitiers furent dûrement touchés, ne pouvant concurrencer les beurres danois et hollandais meilleurs et moins chers. C'est alors que MM. Damecourt et Milcent, chefs de l'organisation syndicale du département, se rendirent à l'exposition de Manchester en 1904. Il y apprirent le secret danois : une organisation rationnelle et un contrôle continu de la production et de la vente au sein de coopératives. De retour, M. Milcent fonda sans tarder dans un vieux moulin désaffecté la première coopérative laitière, celle de Benoîtville en 1904. L'affaire prospéra. L'exemple fut imité et sept coopératives existaient en 1914 » (17).

Deux autres générations de coopératives suivirent ces premiers exemples à l'occasion de crises ou de périodes de renouvellement des idées. Des

(17) Leherpeur, 288, N. 1957.

coopératives furent créées pendant la crise des années 30, telle celle d'Isigny fondée en 1932. D'autres naquirent aussitôt après la Seconde Guerre Mondiale, notamment Elle-et-Vire (1945). C'est lorsque s'affirma le succès de cette dernière, à partir de 1949-50, que les conceptions des initiateurs apparurent de plus en plus dépassées.

L'idéologie des fondateurs du mouvement coopératif en Normandie, maintenant rejetée, doit cependant retenir l'attention, car elle représente fort bien l'état d'esprit qui dominait parmi les dirigeants agricoles du début de ce siècle jusque vers 1955-60. Un homme personnifia cette tendance : M. de Tocqueville, propriétaire du Val de Saire, descendant de l'écrivain politique du XIX[e] siècle, traditionnaliste intelligent, pendant longtemps écouté et respecté par les grands fermiers du Plain aussi bien que par les petits paysans des bocages de Bricquebec et de Valognes.

Au début du siècle, les nouveaux coopérateurs n'hésitent pas à adopter les techniques modernes de Danois et des Hollandais ; ils fondent de nombreuses beurreries (11 dans l'ensemble du Cotentin), souvent très rapprochées les unes des autres, avec des aires de ramassage étroites qui mettent le coopérateur dans le voisinage immédiat de sa coopérative. Pendant un demi siècle ils restent fidèles à cette conception. Celle-ci répond à des motifs techniques et sociaux. A l'origine, les nouvelles coopératives ramassent le lait par des moyens hippomobiles dans des régions habituées à la collecte d'un beurre fermier de haute qualité. La proximité de la coopérative et de la laiterie familiale permet de transporter la matière première sans risque de perte ou d'altération, dans les conditions de qualité requises, et aussi de reverser au coopérateur le lait écrémé encore chaud dont il a besoin pour ses veaux. Les coopératives entendent réagir contre le préjudice que les produits normands ont subi à la suite des négligences ou des malhonnêtetés commises par les ramasseurs de beurre fermier. Elles se présentent comme les défenseurs du « produit normand de qualité » et tiennent à conserver ce privilège. Elles parviennent effectivement à fabriquer des produits de grande réputation, en restant pour la plupart spécialisées dans la beurrerie. Sur un autre plan, le coopérateur se sent étroitement lié à sa coopérative, son affaire, dirigée par un notable qu'il connaît bien et qui a toute sa confiance et son respect. Dans la logique du système, les coopératives d'ancien régime ne souhaitent ni s'accroître, ni s'associer. Se développer signifierait, en effet, étendre la zone de ramassage hors du domaine familier dont on croit fermement qu'il produit les meilleurs beurres, par conséquent se commettre avec des inférieurs qui ne manqueraient pas de dégrader la qualité des fabrications et de la gestion. S'associer serait rompre avec un individualisme collectif qui a opposé les vieilles coopératives entre elles dans des querelles de personnes et de zones de ramassage devenues aussi passionnées et passionnantes que des affaires de droit de marais. Aussi les vieilles coopérative tiennent-elles à leur indépendance et à leurs chasses gardées. El-

les émanent du milieu fier et individualiste des hobereaux et des herbagers du Bessin et du Cotentin assurés d'avoir pour l'éternité les meilleurs chevaux, les meilleurs taureaux et les meilleurs beurres du monde. Elles pénètrent donc à peine dans le Bocage, le bas pays des « beurres sales ». Et jusqu'à une époque toute récente, la coopérative d'Isigny, par exemple, refuse des adhérents nouveaux...

De 1950 à 1960, alors que s'imposent des techniques modernes de fabrication et que les produits standardisés assurent de plus larges débouchés que les grands crus, les coopérateurs traditionnels lancent le chant du cygne de l'esprit normand en combattant les conceptions nouvelles que développent les dirigeants d'Elle-et-Vire. Mais les lois impitoyables de la conjoncture finissent par broyer les idées.

b) *Les unions de coopératives.*

Pour survivre et ne pas compromettre leurs chances, les coopératives, même les plus traditionnelles, n'eurent pas d'autre issue que de s'unir. Une législation favorable dans le domaine fiscal et les facilités de crédit offertes par le Crédit Agricole et par des prêts d'origine gouvernementale leur donnent d'importantes possibilités d'investissement, plus ouvertes que celles des petits industriels. Encore faut-il que les coopératives puissent les utiliser en créant des unités de production à la mesure de ces moyens financiers. Elle-et-Vire, avec son usine modèle de Condé, donna l'exemple. Peu à peu les autres coopératives suivirent cette voie, et tout en conservant leur autonomie, s'associèrent au sein de quatre unions principales.

1 - *L'Union Laitière Normande* (U.L.N.) groupe depuis 1959 l'ensemble des coopératives qui travaillent avec Elle-et-Vire. Implantée surtout dans le Bocage, zone jusqu'alors restée en marge du bassin laitier du Cotentin et du Bessin, l'U.L.N. se place maintenant en tête de tous les groupes laitiers de Normandie, industriels compris. Son importance, la rapidité extraordinaire de son développement, son rôle pilote, les conceptions de ses dirigeants, sa signification dans les transformations du monde paysan contemporain justifient une étude particulière.

2 - *L'Union des coopératives agricoles laitières de la Manche* associe les neuf coopératives du Nord-Cotentin, berceau du mouvement traditionnel en Normandie, autour de l'exploitation d'une usine de poudre de lait située à Sottevast (entre Bricquebec et Cherbourg) qui peut traiter 200 000 l. par jour. L'Union comprend une coopérative à fabrications variées, celle de Valognes (V.A.L.C.O.) qui produit du beurre, des aliments pour veaux et du fromage de type Hollande, et 8 beurreries, sou-

vent très proches les unes des autres, situées à Benoistville, Gréville-Hague, Montebourg (Le Ham), Quettehou, St-Sauveur-le-Vicomte (Rauville-la-Place), Sottevast, Tocqueville et Tribehou. En 1959, un projet de l'ensemble des coopératives laitières de la Manche devait élargir l'association en regroupant celles du Nord-Cotentin et celles du groupe Elle-et-Vire autour d'une usine de poudre qui aurait été située à Périers. L'entente se révéla impossible, les conceptions intégrationnistes d'Elle-et-Vire s'opposant aux idées autonomistes du Nord-Cotentin. Mais finalement, au sein même de l'Union du Nord-Cotentin, les tendances « modernistes » représentées notamment par les animateurs de l'usine polyvalente de Valognes l'ont emporté, et ce renversement des conceptions des vieilles coopératives crée un climat de bonne entente entre les Unions. M. Lucas, président de la coopérative de Valognes est devenu le président de la Fédération Syndicale des Coopératives laitières de la Manche, du Calvados et de l'Orne. Celle-ci coiffe Elle-et-Vire, l'Union des Coopératives laitières de la Manche et l'Union des Coopératives du Bessin.

L'union du Nord-Cotentin a traité, en 1963, 153 millions de litres de lait.

3 - *L'Union des Coopératives agricoles laitières du Bessin* possède une structure assez différente de celle du Nord-Cotentin. Elle ne comprend que quatre établissements qui s'échelonnent sur la route de Caen-Isigny-Périers, au cœur de la vieille région herbagère du Bessin, et qui après une longue période d'indépendance se sont associés afin de coordonner leurs activités. Aux deux extrémités de l'axe, les deux petites coopératives de Juaye-Mondaye (Bessin) et de Périers (Cotentin) jouent maintenant le rôle de centres de ramassage et de prétraitement (écrémage). La coopérative de Barbeville, près de Bayeux, a des activités plus différenciées avec la fabrication de beurre et l'utilisation des excédents pour l'élaboration de poudres. Mais c'est la coopérative d'Isigny, la plus importante des quatre et celle qui porte le nom le plus prestigieux, qui joue maintenant le rôle du chef de file. Bien située sur la route Paris-Cherbourg, elle joint aux activités classiques d'une centrale laitière (beurre, poudre, fromages frais et camemberts) la fabrication de produits plus élaborés à usage pharmaceutique ou diététique. Mais l'union des Coopératives du Bessin se signale plus par la qualité de ses produits que par les quantités traitées. Elle utilise un volume annuel relativement modeste, inférieur à 60 millions de litres (1962).

4 - *L'Union des Coopératives agricoles laitières de l'Eure, de la Seine-Maritime et de la Seine-et-Oise* (U.C.A.L.E.X.) se heurte à une difficulté principale : la dispersion et l'hétérogénéité des coopératives de Haute-Normandie qui ne traitent que 13 % (Seine-Maritime) et 24 % environ (Eure) du lait transformé, soit à peu près 120 millions de litres (1963).

Actuellement, la petite coopérative à orientation fromagère de la vallée de la Risle (Fontaine l'Abbé) et la coopérative de Verneuil, trop excentriques, restent en dehors de l'organisation régionale. Mais, les coopératives de Seine-Maritime et du Vexin, en dépit de fabrications très différentes collaborent de plus en plus étroitement : l'importante Centrale Laitière de Haute-Normandie, à Maromme, se consacre surtout à la production de yaourts, de pâtes fraîches et de lait de consommation ; la coopérative de Lyons-la-Forêt traite du lait de consommation ; les trois usines de C.L.A.N.O.R. (coop. lait. de Normandie) à Dieppe, Forges-les-Eaux et Royville font respectivement du lait de consommation, du beurre et du fromage ; la coopérative « le Jacquart » de Yerville est une fromagerie ; enfin la nouvelle Centrale laitière Cauchoise de Fauville doit surtout se consacrer à la pasteurisation du lait. Tous les excédents de ces coopératives aboutissent à la nouvelle usine de poudre de lait de l'U.C.A.L.E.X. installée à Maromme qui a traité 311 000 hl en 1963. Une réorganisation complète pourrait aboutir à la spécialisation de chaque coopérative dans une fabrication bien déterminée.

c) *L'empire Elle-et-Vire.*

La réussite d'Elle-et-Vire dépasse toutes les autres. Vingt ans après sa fondation, après bien des critiques mais aussi après avoir servi souvent d'exemple, la grande coopérative de Condé parvient à une puissance que rien ne semble pouvoir ébranler. Deux chiffres extrêmes permettent de jalonner son extraordinaire développement. En 1946, la première journée de ramassage sur le marché de St-Lô se solde par un apport de 626 kg de beurre. En 1963, sans compter de nombreuses autres fabrications, la centrale de Condé produit 40 tonnes de beurre pasteurisé par jour. Plusieurs facteurs se combinent pour expliquer ce succès.

1 - Elle-et-Vire a bénéficié et bénéficie toujours de tous les avantages consentis à la coopération, notamment dans le domaine de la fiscalité et du crédit. Au départ, un prêt du crédit agricole de 150 millions d'AF. permit de fonder la première usine (1949) qui substitua au ramassage du beurre fermier celui de la crème pour la fabrication du beurre pasteurisé. Actuellement, à une toute autre échelle, un important crédit du fonds européen finance l'installation d'une nouvelle grande centrale laitière. L'originalité des dirigeants d'Elle-et-Vire consista à utiliser au maximum ces possibilités en osant prendre quelques risques. Parce que la coopérative a donné à l'autofinancement la priorité sur les bénéfices distribués aux adhérents, parce qu'elle a tiré le meilleur parti des possibilités d'emprunt que lui offraient son statut, son capital social et ses stocks, elle a disposé d'un potentiel d'investissement très supérieur à celui des coopératives traditionnelles, des petits industriels et parfois même des grands. Bref, comme politique économique, elle a préféré le mouvement à la

sagesse. Actuellement, sa puissance financière est telle que ses stocks lui permettent aisément d'emprunter quelque 200 M.

2 - Dans le monde méfiant du Bocage, elle s'est constituée une clientèle de 15 000 petits adhérents en touchant aux points les plus sensibles de la psychologie paysanne : le désir d'améliorer les conditions de travail, l'orgueil. Deux fois, Elle-et-Vire a créé une révolution technique dans le monde des manants du Bocage. A partir de 1949, le ramassage de la crème remplace celui du beurre. Quelques années plus tard, la collecte du lait entier se substitue à celle de la crème. En même temps se dressent quelques réalisations spectaculaires, beurrerie de pasteurisation (1949), séchage Hatmaker (1952), fromagerie Dynham (1953), atelier de lait stérilisé (1954), quatre tours Spray (1958, 1959, 1960, 1963)... Toutes ces réussites techniques, matérialisation de la puissance, entraînent les adhésions mieux que les meilleurs slogans.

3 - Dans le domaine de la fabrication, les dirigeants d'Elle-et-Vire n'hésitent pas à innover en appliquant quelques principes simples. Ils s'efforcent de traiter les quantités les plus élevées possibles afin d'augmenter la productivité de l'entreprise. Ils achètent les appareils les plus modernes, en se plaçant toujours à la pointe du progrès technique. Ils décentralisent au maximum le ramassage en créant des centres de collecte partout où progresse leur aire d'influence (la Haye-du-Puits, St-Marguerite-d'Elle, Marigny, Percy, Coutances). A partir de 1959, ils n'hésitent pas à s'associer au sein de l'Union Laitière Normande d'autres coopératives, la fromagerie de Quettreville-sur-Sienne, les coopératives de Ducey et de Mortain (Manche), de Pontmain (Ille-et-Vilaine), de Vire (Calvados), d'Argentan-Briouze (Orne). La plus grande partie des fabrications cependant reste concentrée à Condé afin de conserver le maximum d'efficacité. Ainsi convergent vers la grande centrale laitière les fils d'une immense toile d'araignée couvrant l'ensemble du Bocage Normand.

4 - La coopérative, dès sa fonction, s'est efforcée d'assurer de bons débouchés à ses produits en menant une politique commerciale active. Elle a ouvert un magasin de gros à Paris en 1950 et lancé la marque « Elle-et-Vire ». Sa réussite en ce domaine s'explique par la qualité et l'homogénéité des produits ainsi que par la régularité des livraisons rendue possible par la masse disponible et le stockage. Une petite entreprise aux fabrications artisanales et aux produits périssables résiste mal aux sautes saisonnières de production et de consommation. Mais avec ses produits pasteurisés, stérilisés ou secs, Elle-et-Vire fait face aisément à cette difficulté fondamentale du marché.

Mais qui est Elle-et-Vire ? L'énumération de tous les facteurs de réussite laisse insatisfait, car si le faisceau paraît bien décisif, on discerne mal qui le mit en place. Quelques hommes remarquables furent les

initiateurs et les animateurs. De 1945 à nos jours, le président Grandin a mené l'entreprise de main de maître. Figure madrée d'éleveur normand, le pas lourd, le verbe habile, l'esprit rompu à toutes les finesses des relations paysannes et des transactions commerciales ou financières. Homme habile mais audacieux qui a su prendre personnellement en main la direction de l'usine au moment le plus difficile (1949-50) avec l'aide technique du Génie rural, il représente maintenant le plus important des groupes laitiers normands et siège dans toutes les unions coopératives à l'échelon national. Député paysan sous la Quatrième République, Président du Syndicat des Exploitants Agricoles de la Manche, puis Président de la Chambre d'Agriculture, un notable parmi les autres pourrait-on dire. Mais ce petit agriculteur de Condé avait de l'audace et son horizon s'est progressivement élargi au marché parisien puis européen. De remarquables équipes de techniciens appuyèrent la réussite, telle celle qu'animent actuellement le directeur général P. Macherel et les 6 directeurs spécialisés (Technique, Fabrication, Comptabilité, Personnel, Agro., Commercial). Les coopérateurs, divisés en sections, élisent 1 délégué pour 25 membres à une assemblée générale qui elle-même nomme un conseil d'administration de 16 représentants. Les assemblées générales sont suivies par 60 à 65 % des délégués.

On reproche à Elle-et-Vire de constituer l'empire d'une poignée d'hommes sous le couvert de la coopération. Le terme de « fausse coopérative » fut souvent prononcé. On reproche aussi à l'usine de Condé d'être le jouet brillant d'un groupe de technocrates qui mènent à leur guise les adhérents. En fait, avec Elle-et-Vire se pose simplement la question de la gestion démocratique des entreprises qui doivent, pour être efficaces, réunir des milliers de participants. Le même problème affecte en des termes voisins le secteur des industries privées. Car il y a un parallélisme évident entre le passage de la fromagerie « familiale » au trust sans visage, de la petite coopérative locale à la grande centrale où les coopérateurs ne peuvent même plus choisir leurs administrateurs au suffrage direct et où le président devient un personnage lointain, souvent inconnu. Mais une telle évolution ne s'arrête pas et ceux qui la regrettent défendent, sous couvert d'humanisme, des formes souvent plus archaïques et régressives. Néanmoins, comme Genvrain, comme Superlait, comme Claudel, Elle-et-Vire permet de poser l'importante question du pouvoir de décision, c'est-à-dire, en définitive, le problème de la démocratie économique, dans la civilisation industrielle.

III. LA MAITRISE DES MARCHES

Les marchés du lait et des produits laitiers se révèlent fort complexes en dépit de la concentration des principaux agents de transformation qui

en constituent la clé de voûte. De nombreuses évaluations ont été tentées par les économistes pour établir la part qui revient aux producteurs, aux transformateurs, aux détaillants, dans la formation des prix. Ceux-ci diffèrent d'ailleurs sensiblement selon les produits fabriqués. A titre d'exemple, le tableau ci-dessous, issu d'un article du « Monde », établit la structure du prix du lait de consommation en 1964 :

Structure du prix du lait pasteurisé — Unité : le litre (1964)
Source : Alain Vernholes, « Le Monde », 11-10-1964

	En centimes	En % du prix de vente
Prix de revient à l'industriel du litre de lait standardisé à 34 gr.	33,96	48,5
Ramassage (producteur-industriel)	4,15	5,8
Pasteurisation	14,43	20,5
Transport (industriel-grossiste-ville) ..	2,75	4
Livraison aux détaillants	8,11	11,5
Marge des détaillants	6,6	9,4
Prix de vente	70,00	99,7

L'analyse économique du mécanisme de formation des prix et de leur évolution n'appartient pas à l'objet de cette étude. Il semble légitime cependant de dégager tous les éléments géographiques qui influencent la dialectique complexe de l'offre et de la demande dans un marché qu'il faut saisir à trois niveaux principaux. A l'échelon national, s'élaborent les « prix de campagne » en une synthèse globale qui échappe totalement au domaine de l'analyse géographique mais où il est intéressant cependant d'essayer de saisir l'influence des pouvoirs régionaux. Entre les producteurs et les transformateurs se joue une partie difficile dont l'issue détermine un prix de revient qui ajoute au prix de collecte les frais de ramassage et de transformation ; les facteurs régionaux, la structure des bassins laitiers, l'organisation de l'industrie laitière influencent très profondément les mécanismes du marché qui, à ce niveau, concerne sous tous ces aspects la géographie. Enfin, du transformateur au consommateur, l'organisation de la distribution constitue le troisième rouage du circuit ; s'il est en grande partie extérieur à la région étudiée, il appartient au domaine de la géographie, et sera, comme tel, évoqué plus sommairement.

1°) Au sommet, la formation des prix nationaux.

Chaque année, le gouvernement fixe un « prix indicatif » (appelé « prix de campagne » jusqu'en 1963) à partir duquel sont déterminés

les prix saisonniers d'été et d'hiver. Ces prix correspondent théoriquement à la rémunération qu'il est souhaitable d'assurer aux agriculteurs. Mais ils ne sont pas garantis et n'ont aucun caractère obligatoire dans les transactions. Pour que les prix réels s'approchent le plus possible des prix indicatifs, le gouvernement fixe le prix de vente au détail du lait de consommation, et, par l'intermédiaire d'organismes spécialisés (le F.O.R.M.A. et la société Interlait) intervient sur les marchés du beurre, de la crème, du lait en poudre et de certains fromages lorsque les prix réels s'écartent des « prix d'intervention » (qui se décomposent en « prix plafond » et « prix plancher » et qui sont fixés chaque année en fonction du prix indicatif de base). Finalement, les prix indicatifs donnent une sorte de niveau général du prix du lait auquel les différents agents économiques ne peuvent apporter que quelques retouches. La détermination du prix du lait est donc devenue une décision de gouvernement, influencée par des facteurs de politique nationale et internationale, par la prise en considération des revendications des professionnels, et, naturellement par des mouvements de conjoncture. En outre, depuis 1964, les prix français sont tenus de s'inscrire à l'intérieur de la « fourchette » des prix européens.

a) *La conjoncture laitière.*

Les rapports de l'offre et de la demande jouent évidemment un rôle important dans la formation des prix nationaux. On a déjà montré que la demande intérieure se caractérise par quelques exigences de qualité qui s'effacent peu à peu mais assez lentement, par une certaine rigidité et par une consommation individuelle relativement faible, surtout en lait frais. Certes, entre 1955 et 1965, la consommation intérieure a augmenté, mais la progression des ventes de beurre et de lait a été assez médiocre (augmentation de 25 % environ) alors que ces deux denrées totalisent près de 60 % de la production nationale. Cette stagnation relative de la consommation intérieure peut être compensée par des exportations. Depuis 1961-62 la France a une balance commerciale excédentaire de 500 millions de F. environ chaque année dans le domaine des produits laitiers. Mais cette ouverture du marché se heurte soit aux exigences des partenaires du Marché Commun, soit au dumping qui est de règle sur le marché international des produits agricoles lorsqu'il reste libre. Dans l'ensemble, l'élargissement des débouchés exige des sacrifices financiers, soit de la part des producteurs ou des tranformateurs, soit de la part des pouvoirs publics.

Face à cette demande assez rigide, l'offre de production se caractérise par une augmentation presque continue depuis 1945-50. La progression n'a été interrompue que par un bref palier entre 1954 et 1956 (en rapport avec la stagnation des prix) et par un recul en 1959 dû à une sécheresse exceptionnelle). Entre 1955 et 1964, la production française

s'est accrue d'un peu moins de 30 %, celle de la Normandie d'un peu plus de 30 %. Après une période de pénurie, caractéristique de la guerre et de l'après-guerre, c'est donc dans l'ensemble à une production excédentaire que doivent faire face les responsables du marché laitier.

Cependant, depuis deux ans (1964) s'esquisse une tendance inverse dont on ne saurait encore dire si elle constitue un accident ou un renversement. En 1964, en effet, la production laitière française a été de 2 % inférieure à celle de 1963. Une légère crise climatique ne suffit pas à expliquer ce recul qu'on peut attribuer en partie à une certaine désaffection des agriculteurs pour les travaux ingrats et mal rémunérés de l'élevage laitier. Dès lors, « la France va-t-elle manquer de lait » (18) ?

Le marché absorbe toutes les fluctuations de la production et ce mouvement ne manque pas naturellement de se répercuter sur celui des prix. Toute prévision en la matière s'avère d'ailleurs délicate, car l'évolution de la production ne dépend pas uniquement du facteur relativement simple qu'est le progrès agricole. Elle subit aussi des fluctuations d'ordre climatique ou épizootique. Surtout, la production laitière enregistre ce que les économistes appellent des « effets de substitution » à l'intérieur de systèmes agricoles qu'elle domine souvent mais où elle n'est jamais seule. Ainsi, pendant très longtemps, la faiblesse des résultats obtenus par les producteurs de viande a favorisé la production laitière qui fut directement encouragée à l'intérieur de la combinaison « viande-lait ». Actuellement, dans les systèmes mixtes dont on a montré le poids, le succès de la mécanisation des cultures et de la rationalisation des grands élevages à viande a au contraire pour effet de limiter la production de lait.

b) *Les groupes de pression.*

Les titres de presse qui s'inquiètent des mouvements de la conjoncture laitière ne font que refléter un phénomène socio-économique très important : l'action des divers groupes de pression qui ont intérêt à prévoir les mouvements de conjoncture et éventuellement à les exagérer afin d'en prévenir les effets, ou même d'en tirer parti. Mais leur action ne s'arrête

(18) Les titres de presse illustrent bien les mouvements de la conjoncture laitière : « le fleuve blanc en crue » (« Le Monde », 9 août 1961) ; « endiguer le fleuve blanc » (« La Vie Française », octobre 1961) ; « Lait : 50 millions d'hl d'excédent en 1965 » (« La Vie Française », prévisions, 16 février 1962) ; « les producteurs de lait s'inquiètent des perspectives de surproduction » (« Le Monde », 9 mars 1962) ; « beurre : production accrue et baisse des prix » (« La Vie Française », 21 février 1964) ; ou, au contraire « la France va-t-elle manquer de lait ! » (« Le Monde », 12 mars 1965).

pas là. Elle s'exprime au sein des comités consultatifs et par des pressions politiques. Elle peut aller jusqu'à la grève des livraisons.

1 - *Les industriels laitiers* ont une influence d'autant plus discrète qu'ils appartiennent de plus en plus au monde de la finance où l'on préfère traditionnellement les relations feutrées mais efficaces aux entreprises claironnantes. Ils se groupent au sein du Syndicat National des Industriels Laitiers. Leurs revendications d'ensemble s'exercent dans une double direction : obtenir des prix de vente rémunérateurs ; pouvoir bénéficier de crédits d'équipement avec des facilités analogues à celles des coopératives.

En 1956, les industriels n'hésitèrent pas à déclencher une grève des livraisons de lait dans la capitale. Celle-ci fut, en fait, une « grève Genvrain » puisqu'on sait que ce holding contrôle les deux tiers environ de l'approvisionnement de Paris. Le président-directeur général de la S.A.F.R. exprimait ainsi son point de vue auprès du Préfet de la Seine : « Je crois de mon devoir de chef d'entreprise, soucieux de sauvegarder la pérennité de celle-ci d'adopter des dispositions en vue de suspendre les approvisionnements, à l'exception de ceux destinés aux prioritaires que nous continuerons, comme par le passé, à assurer en toutes circonstances. Je serai dans l'obligation de maintenir cette position jusqu'à ce que des mesures efficaces aient été prises par les autorités responsables pour permettre le fonctionnement normal de la distribution du lait à Paris. Il s'agit ainsi que je vous l'ai à plusieurs reprises fait savoir, d'augmenter les marges d'exploitation maintenues depuis 1951, en vue non seulement de couvrir les charges actuelles mais aussi d'allouer au personnel des salaires semblables à ceux qu'il peut dès maintenant obtenir dans toutes les autres professions » (19).

Sous la Cinquième République, les industriels laissèrent aux agriculteurs le soin de mener les grèves. Ils ne cessèrent pas pour autant de se faire entendre. Témoin cette déclaration du président de Genvrain auprès de l'Assemblée Générale de la société, le 22 décembre 1965 : « Sur ce passé, même récent, je reviendrai d'autant moins qu'il nous apparaît maintenant comme la fin d'une période révolue - nous l'espérons du moins - au cours de laquelle la distribution du lait de consommation a été considérée dans bien des milieux, comme un quasi-service public moins étroitement soumis que les autres activités industrielles ou commerciales, aux impératifs de la notion de rentabilité. Au cours de multiples démarches, nous avons tenté de montrer à nos interlocuteurs que des entreprises privées comme les nôtres, qui assurent 65 % de l'approvisionnement en lait de la région parisienne, ne pouvaient continuer à le faire que si elles étaient placées dans des conditions économiques telles qu'elles puissent recevoir une juste rémunération de leur activité, compte

(19) Lettre publiée dans « France-Observateur », novembre 1956.

tenu de l'importance des capitaux engagés. Nous avons de bonnes raisons de croire que nous avons été entendus » (20).

2 - *Les producteurs* se font naturellement entendre par l'intermédiaire de la Fédération Nationale des Exploitants Agricoles, mais aussi, à l'intérieur de celle-ci ou parallèlement à elle, par la voix d'organismes plus spécialisés. Par exemple, la Fédération Nationale des Producteurs de Lait et la Fédération Nationale des Coopératives Laitières au sein de laquelle le président d'Elle-et-Vire exerce des responsabilités. Ces associations s'efforcent d'obtenir les crédits nécessaires à l'amélioration de la productivité des exploitations, des coopératives de production et au développement des centres de contrôle, de recherche, de vulgarisation, etc... Mais ils exercent surtout une pression continue sur les pouvoirs publics pour bénéficier à la production de prix acceptables. Ils peuvent développer des arguments d'autant plus convaincants que leurs dossiers concernent une foule de petits producteurs.

La question du « prix du lait » revient donc fréquemment au premier plan de l'actualité, à l'approche de la fixation des prix de campagne ou à l'occasion de négociations européennes. De plus en plus, elle prend un aspect social, et, le lait étant devenu le salaire des petits agriculteurs dans l'Ouest mais aussi dans d'autres régions, les revendications du syndicalisme paysan s'inspirent de la tradition ouvrière. Ainsi ont été faites des « grèves du lait ».

En octobre 1962, à la veille de la fixation du prix d'hiver, plusieurs régions (Charente-Poitou, Indre-et-Loir) sont affectées par une grève des livraisons des laiteries coopératives qui après avoir effectué le ramassage habituel auprès des producteurs transforment le lait sans le livrer aux centres de consommation.

En avril 1963, les producteurs déclenchèrent toute une série de manifestations dans les grandes régions laitières, et notamment en Normandie.

En septembre et octobre 1964, une grève des livraisons de trois semaines paralyse les approvisionnements alors que le gouvernement prépare des négociations européennes. Elle est inégalement suivie selon les régions, et les Normands ne se distinguent pas par une combativité particulière. Au contraire, « les producteurs de la région de Mortain ont décidé de ne pas appliquer les consignes de la F.D.S.E.A. » et « dans le Pays d'Auge, les agriculteurs ont décidé de reprendre leurs livraisons de lait à partir du 2 octobre afin de ne pas pénaliser outre-mesure les consommateurs et aussi pour tenir compte de l'action que mèneront les parlementaires à la prochaine rentrée » (21). Mais ces deux points « fai-

---

(20) Compte-rendu paru dans « La Vie Française », 24 décembre 1965.

bles » concernent deux régions où l'on hésite toujours à s'engager, en ce domaine comme en d'autres. L'ensemble de la Normandie participe au mouvement sans se signaler par des violences, comme la Bretagne par exemple. A Caen, sous l'impulsion de quelques têtes du syndicalisme régional, les producteurs mettent au point une formule d'action spectaculaire et bien à la mesure des moyens de la Plaine : « ils rachètent eux-mêmes le lait mis en vente dans un grand magasin approvisionné, malgré la consigne, et le redistribuent ensuite aux passants » (21).

c) *Le gouvernement et les organismes d'intervention.*

Le gouvernement prend donc sa décision en fonction de la tendance conjoncturelle et des pressions des producteurs et des industriels, mais aussi en tenant compte d'autres arguments d'ordre intérieur et extérieur qui échappent totalement à cette étude mais qui n'en jouent pas moins un rôle fondamental : la volonté de stabiliser les prix, le désir d'intégrer peu à peu la production française au Marché Commun agricole.

Les prix n'étant qu'indicatifs, les pouvoirs publics disposent de moyens d'intervention sur le marché pour les faire respecter. La société *Interlait* et le *F.O.R.M.A.* ont été créés dans ce but (respectivement en 1953 et 1959).

La Société Interprofessionnelle du Lait et de ses dérivés (Interlait), société anonyme dont les actions sont réparties entre les représentants des professions laitières (production, coopération, commerce et industrie) a passé une convention avec l'Etat. Sous le contrôle des pouvoirs publics, elle a pour mission d'exécuter ou de faire exécuter des opérations de stockage, d'exportation ou d'importation décidées par le gouvernement. Le Fonds d'orientation et de régularisation des marchés agricoles (F.O.R.M.A.) apporte son concours financier à ces interventions.

En septembre 1963, par exemple, dans le cadre du Plan de stabilisation, Interlait a demandé aux industriels et aux coopératives de remettre sur le marché 5 000 T. de beurre, soit 10 % des stocks sous contrats afin de peser sur le prix du beurre. Celui-ci venait de dépasser aux Halles de Paris pendant deux semaines consécutives le prix limite d'intervention (8,62 F. le kg) (22).

Mais, plus fréquemment, Interlait aidé par le F.O.R.M.A., pratique une politique de stockage et d'aide à l'exportation. De 1955 à 1964 le coût global du soutien apporté au marché n'a pas cessé de progresser. De 1955 à 1959, il s'élève régulièrement de 25 à 84 millions de F. Entre 1959 et 1961, période critique, il bondit de 84 à 656 millions. De 1961

(21) Comptes rendus du « Monde », 24 et 30 sept. 1964, 3 et 4-5 oct. 1964.

(22) D'après « Le Monde », 21 septembre 1963.

à 1963, il continue de croître pour atteindre environ 800 millions, payés par le Trésor (23).

Ce soutien ne peut naturellement pas porter sur tous les produits laitiers. Interlait réalise des stockages de beurre, de poudre de lait et de fromage cuit qui, pour cette raison, apparaissent de plus en plus comme les volants de régularisation des marchés. On comprend mieux ainsi la progression récente de la production de poudre de lait dans les usines normandes et la nécessité pour tous les groupes laitiers de transformer ainsi leurs excédents.

Dans l'ensemble, cette politique de soutien du marché a porté ses fruits, puisque le prix du lait à la production a augmenté de 65 % depuis 1955. Le prix du litre de lait standardisé (à 34 gr. M.G.) a progressé surtout entre 1956 et 1958 (de 0,24 à 0,27 F.), entre 1962 et 1963 (de 0,35 F. à 0,37 F.) et entre 1965 et 1966 (0,40 à 0,42 F.). Sensiblement inférieur aux tarifs des autres pays européens (à l'exception de ceux des Pays-Bas), il ne satisfait cependant pas les producteurs.

2°) Des producteurs aux transformateurs, la bataille des bassins laitiers.

Selon les régions de production, les agriculteurs ne touchent pas des sommes strictement équivalentes, en paiement de leurs livraisons de lait. Par rapport au prix de campagne, les prix régionaux peuvent varier de plusieurs centimes. En Normandie, ils bénéficient, dans l'ensemble, de taux supérieurs à ceux de la moyenne.

Ces variations traduisent sur le plan économique les différences existant dans l'organisation géographique des bassins laitiers. A l'intérieur même de la Normandie, l'examen de la carte des industries laitières (24) montre assez nettement comment s'enchevêtrent de façon variée les aires de ramassage des industriels et des coopératives. Comme tous les phénomènes de répartition géographique, celle-ci n'obéit pas aux lois simples d'une géométrie économique. Elle traduit l'état présent et éphémère d'une évolution complexe, combinaison de facteurs interférents dont les points de départ se situent très probablement sur les places des plus vieux marchés aux beurres et aux fromages. L'étude régionale a montré la spécificité de chaque combinaison et la dominance de quelques pôles d'attraction commerciale dont le rôle, profondément déformé, subsiste finalement jusqu'à notre époque. Ainsi, l'espace sur lequel s'exerce actuellement la collecte du lait, ne doit-il pas être considéré comme une aire homogène, mais comme la juxtaposition de bassins plus ou moins polarisés, à la puissance d'attraction variable, et que caractérise une certaine spécifité historique et géographique.

(23) D'après « La Vie Française », janvier 1964.

(24) Atlas de Normandie, carte D 12.

La connaissance des bassins laitiers éclaire les rapports régionaux qui unissent ou opposent producteurs et transformateurs. La plus grande attention sera portée aux phénomènes suivants :

1 - La densité laitière et la répartition des producteurs.

2 - L'ancienneté régionale de la spécialisation qui se traduit par de véritables « labels » publicitaires aux noms perstigieux (Isigny, Cotentin, Pays d'Auge) et, parfois, par des traditions qui peuvent encore jouer un rôle dans l'organisation des bassins.

3 - Le type de transformation et la destination des produits qui permettent d'opposer notamment des ceintures laitières et des bassins laitiers de transformation.

4 - Le nombre de transformateurs dans chaque bassin et le dynamisme de la concurrence qui les oppose dans la limitation des aires de ramassage. Théoriquement la loi du 27 juillet 1940 complétée par l'Ordonnance du 17 juillet 1945 a défini pour chaque établissement une zone de ramassage bien délimitée et exclusive afin de diminuer les frais de collecte et de livraison. En principe, cette réglementation demeure en usage sous le contrôle des Services Agricoles. En fait, la possibilité pour n'importe quel agriculteur d'adhérer à la coopérative de son choix et les bouleversements survenus dans l'industrie privée rendent impossible, depuis plusieurs années déjà, son application.

5 - Face aux industriels, l'importance du pouvoir de contestation des producteurs. Il peut s'exprimer sous des formes variées, coopérative de transformation, centre de ramassage passant un contrat collectif avec un ou plusieurs industriels, syndicat de producteurs clients d'un industriel.

En fonction de tous ces critères, aucun bassin laitier normand ne répond à une définition simple. Il convient cependant de distinguer nettement les ceintures laitières et les bassins de transformation.

a) *Autour des grandes agglomérations, les ceintures laitières.*

La ceinture laitière de type industriel n'apparaît avec netteté qu'au delà d'un certain seuil de développement urbain. Les habitants des villages s'approvisionnent directement chez les producteurs.

Autour des petites villes et des régions touristiques, de nombreux éleveurs livrent directement leur lait à des détaillants sans passer par l'intermédiaire des transformateurs. C'est le cas autour de villes comme Avranches ou Alençon, et en bordure des principales zones touristiques de Basse-Normandie, notamment le Nord du Pays d'Auge, la côte de Ouistreham à Courseulles, le littoral de Granville à Avranches. On com-

prend aisément pourquoi les industriels se désintéressent de ce type de clientèle. Les villes moyennes et à plus forte raison les petites villes n'offrent pas un volume de consommation suffisant pour rentabiliser une installation importante et le gonflement saisonnier de la population estivante, s'il présente un attrait commercial certain, ne justifie pas des implantations permanentes. Les industriels n'interviennent donc qu'en appoint. Les producteurs livrent directement aux épiciers le lait de consommation selon deux formules. Soit du lait vendu en vrac à un prix supérieur de 6 à 15 centimes au prix de laiterie. Soit du lait conditionné à la ferme dans des emballages plastifiés et vendu 20 centimes environ au-dessus du prix industriel. Ces systèmes ont l'avantage de donner aux producteurs une bonne rémunération en été, mais, pendant l'hiver, ils tendent à perdre sur le prix de laiterie s'ils veulent continuer d'approvisionner leur clientèle des épiceries dont les tarifs de vente baissent « hors saison ». Le tableau suivant permet une comparaison des prix à la production selon les différentes formules (25).

Prix du lait vendu par le producteur	1964	1965
Aux industriels laitiers (MG : 41 gr.)	0,50 F	0,47 F
Aux épiceries, cru en vrac (MG : 41 gr.)	0,56	0,60
Aux épiceries, en sachets plastifiés (MG : 41 gr.)	0,70	0,75
Prix net après déduction des frais de transport et conditionnement.	1964	1965
Aux épiceries, cru en vrac	0,50	0,54
Aux épiceries, en sachets ..... (prix moyens ou prix imposés)	0,53	0,58

Les producteurs trouvent donc un léger intérêt, variable selon les années, à pratiquer ces formules. La livraison du lait cru en vrac ne cesse de diminuer. Une ordonnance de 1955, qui n'est pas encore totalement appliquée, impose pour l'approvisionnement des centres de plus de 20 000 habitants la conservation du lait par réfrigération en dessous de 15°. Cette réglementation favorise le développement de la pasteurisation industrielle. Elle rend cependant possible la formule de la réfrigération et de l'emballage à la ferme qui nécessite pour une étable de

(25) Renseignements fournis par M. Xavier Dupré, producteur du Pays d'Auge qui livre à Deauville.

20 vaches un investissement de l'ordre de 10 000 F. (26). Ce système tend à se développer.

Les villes moyennes comme Cherbourg, Evreux, Dieppe et même Caen se trouvent dans une situation intermédiaire. Dans leur proche région, apparaissent en effet un ou deux petits établissements de pasteurisation, à l'ouest de Caen, par exemple, les établissements « Au Lait Intégral » d'Audrieu et Bouvet de St-Manvieu. Mais des livraisons importantes de lait en sachets, conditionné à la ferme, (et, récemment encore, de lait en vrac) complètent l'approvisionnement.

Autour des deux grandes agglomérations de Rouen et du Havre, par contre, la ceinture laitière de type industriel l'emporte nettement sur les formules de vente directe qui ne disparaissent pas cependant et qui ont prévalu jusqu'à l'immédiat après-guerre. Esquissées entre les deux guerres, animées par des entreprises modestes, ces ceintures laitières se caractérisent encore par leur étroitesse, l'archaïsme de leurs installations et de leur organisation et par une instabilité présente qui traduit une crise de transformation. Autour du Havre, deux usines : la vieille laiterie de Lillebonne et la laiterie de la Lézarde reprise récemment par une coopérative ; aucune autre implantation. Autour de Rouen, une ceinture plus complexe et plus hétérogène : au sud, mordant sur le Roumois et la Vallée de la Seine, plusieurs petites entreprises de collecte et de conditionnement et la centrale Hauptman de Moulineaux en voie de modernisation ; au nord, rayonnant aux confins du Pays de Caux et du Pays de Bray, et en interférence avec la Centrale Laitière de Haute-Normandie (coopérative), deux usines privées d'importance moyenne.

L'agglomération parisienne justifie une organisation d'une toute autre dimension qui encercle la capitale de toute part mais dont la Brie et la Normandie orientale constituent les points forts. En assurant 63 % des approvisionnements, le holding Genvrain dispose là d'un monopole de fait.

En Normandie, la S.A.F.R., principale filiale de Genvrain, étend son aire de ramassage sur le Vexin Normand, la vallée de la Seine en amont de Rouen, la plaine de St-André et la vallée de l'Eure. La densité laitière de toutes ces régions est faible, du moins pour la Normandie, mais cet inconvénient se trouve compensé par d'autres conditions très favorables :

---

(26) 2 bacs de réfrigération de 300 l. ..... 6.000 F.
1 conditionneuse-empaqueteuse 2.000
Caisses de transport conditionnées 2.000
10.000

la concentration des exploitations, le plus souvent bien équipées et bien tenues, ce qui constitue la meilleure garantie en matière sanitaire ; l'absence d'autres transformateurs à l'exception de la coopérative de Menesqueville (Vexin) et des établissements Boursin (vallée de l'Eure). Sur ces bases, la S.A.F.R. a pu monter une organisation solide et efficace qui divise le travail en deux catégories d'usines : huit centres de pasteurisation, d'écrémage, et, éventuellement, d'embouteillage (6 dans les Vexin français et normand, 2 dans les vallées de l'Eure et de la Seine) ; une centrale traitant les excédents (caséine, poudre de lait et grande porcherie) à Nolléval entre le Bray et le Pays de Lyons ; une grande beurrerie à Clichy pour utiliser les crèmes issues de la standardisation, un centre d'embouteillage général à Paris (Castagnary). Les remarquables résultats financiers de la société Genvrain prouvent l'efficacité économique du système.

La puissance financière dont dispose la Société lui permet d'envisager encore de nouveaux développements. Déjà, la S.A.F.R. ne cesse d'encourager auprès de sa clientèle de ramassage la location d'installations de réfrigération qui permettent de concentrer la collecte en une seule tournée hebdomadaire et de remplacer la technique des bidons (de maniement long et pénible) par celle du transport en camion-citerne réfrigéré de la ferme à l'usine. Elle se propose aussi d'appliquer un schéma de concentration et de modernisation des usines de ramassage, disposant pour cela d'une première tranche d'investissement de 35 millions. Dans cette perspective, la S.A.F.R. vient d'absorber une autre filiale de Genvrain, la Société Laitière Métropolitaine dont les usines de la vallée de la Seine (Louviers) et du Pays de Caux (Auzouville, Cany, Yvetôt) étendront et complèteront le dispositif intégré.

Avec ses grandes fermes à stabulation libre, ses bacs et ses camions réfrigérants, ses usines efficaces, le monopole de fait qui s'y exerce et la puissance d'investissement qui s'y développe, l'aire Genvrain se présente, à l'est de la Normandie, comme la zone du capitalisme triomphant (27).

b) *Dans les zones de grande production, les bassins de transformation.*

Les grandes zones de production laitière de Normandie se trouvent assez éloignées des principaux centres de consommation urbains pour

(27) Deux enclaves seulement à l'intérieur de l'aire Genvrain :

1) A Croisy-sur-Eure, la fromagerie Boursin, de dimension modeste, mais en expansion continue (pâtes fraîches, demi-sel, produits aromatisés à l'ail et aux fines herbes).

2) Au Sud-Ouest, à Verneuil-sur-Avre la coopérative de Verneuil. La laiterie Heudron de Verneuil est maintenant contrôlée par Genvrain.

(28) Première partie, chap. I, II et III.

justifier une transformation du produit. Cette opération, aux modalités variées, a donné à chacune des grandes régions herbagères sa tradition qui se perpétue, plus ou moins déformée, jusqu'à nos jours. Ainsi chaque pôle herbager se confond-il avec un bassin laitier de transformation dont les origines sont souvent antérieures au XVIII[e] siècle et où se concentre encore actuellement l'essentiel des industries. Ce phénomène a déjà été étudié dans les chapitres qui précèdent (28) et il ne semble pas utile d'y revenir longuement. Il convient cependant de distinguer les types d'organisation des bassins où s'opposent des répartitions simples (Nord-Cotentin, Auge, Bray), complexes (Bessin, Bassin de la Vire) ou anarchiques (Bocage du sud, Caux) que l'évolution séculaire permet d'éclairer.

1 - *Trois bassins à structure simple,* le Nord du Cotentin, le Pays d'Auge et le Pays de Bray se confondent avec tout ou partie des trois plus anciens pôles herbagers de Normandie. Bien des traits les opposent. Dans les trois cas, diffèrent en effet les produits transformés (beurre du Cotentin, camemberts augerons, pâtes fraîches du Bray), la structure des entreprises (coopératives traditionnelles du Cotentin, entreprises familiales de l'Auge, groupe laitier Gervais du Bray) et l'organisation technique de la transformation (8 usines dans le Bessin, une vingtaine dans l'Auge, 4 dans le Bray). Mais au-delà de ces différences qui confèrent à chaque bassin sa personnalité, quelques points communs fondamentaux doivent être relevés.

Dans les trois cas, une forte densité laitière, dans des régions très spécialisées, assure aux transformateurs une source d'approvisionnement abondante. La dispersion des producteurs (petites exploitations, habitat généralement épars) rend cependant la collecte très fragmentée sans qu'il soit possible, dans les conditions actuelles, de l'améliorer. Mais l'ancienneté des traditions laitières confère aux produits une renommée, et souvent une qualité, qui sont de remarquables atouts publicitaires.

Dans les trois cas, un transformateur ou un groupe de transformateurs s'est assuré un monopole de fait. Dans le Bray, Gervais qui, après un siècle de développement continu, éclipse à peu près complètement les fabrications fermières (« bondons ») et deux petites entreprises privées de Forges-les-Eaux. Dans le Pays d'Auge, les fromageries qui ont cessé de se faire concurrence depuis la guerre et où la Société Laitière du Pays d'Auge et Normandie-Lait coiffent les principaux groupes familiaux (Bisson, Lepetit, Lanquetot). Dans le Nord-Cotentin, les coopératives beurrières qui se sont maintenant groupées dans une Union. Nestlé et les beurreries de Lisieux (dans le Pays d'Auge) et Gloria à Briquebec (dans le Nord-Cotentin) constituent les seuls éléments hétérogènes d'importance à l'intérieur de ces bassins.

Dans les trois cas enfin, les nécessités techniques du moment ont imposé une concentration et une réorganisation de la transformation.

Dans le Pays de Bray, celles-ci se matérialisent par une répartition des fabrications entre les deux usines de Ferrières (Gournay) et de Neufchâtel. L'usine de Neufchâtel, la moins importante (23 millions de litres traités en 1962), fabrique des pâtes fraîches et du beurre, celle de Ferrières (66 millions) ajoute à ses spécialités principales (Petit Suisse, Carré, Demi-sel, etc...), la poudre de lait et le lait pasteurisé. Dans le Cotentin et le Pays d'Auge, coopératives et fromageries privées se sont d'abord substituées aux fabrications fermières de la fin du XIX[e] siècle. Regroupées, elles traitent maintenant leurs excédents respectifs dans les deux usines à poudre de lait de Sottevast (Nord-Cotentin) et de Vimoutiers (Pays d'Auge).

Dans les trois régions cependant, les rapports qui unissent transformateurs et producteurs diffèrent profondément. Rapports classiques d'une clientèle de collecte à un grand industriel qui ne rencontre aucune concurrence importante dans le cadre du Bray. Rapports de coopérateurs à coopérative dans le Nord-Cotentin. Rapports plus complexes et plus originaux du Pays d'Auge où prévalut pendant longtemps l'Interprofession. Celle-ci, constituée de représentants des producteurs et des transformateurs, devait régler chaque année le prix du lait à la production dans le cadre régional. Mais les producteurs augerons souffrirent assez de ce système trop amiable pour souhaiter maintenant une concurrence plus ouverte. Des groupements locaux de producteurs se sont formés. Les coopératives du Bessin et la coopérative syndicale de Caen lancent maintenant des tentacules dans le fief augeron où elle n'avaient jusqu'alors jamais pénétré.

2 - *Le bassin de la Vire et du Bessin,* le long d'un axe Chef-du-Pont - Isigny - Pont-Hébert - Condé - Vire, semble attirer depuis un demi-siècle tous les industriels dans un enchevêtrement inextricable des zones de ramassage. Là interfèrent et se concurrencent deux des plus puissants groupes normands, Claudel-Oursina (privé) et Elle-et-Vire (coopérative), mais aussi l'Union des coopératives du Bessin, Superlait (Vire, Torigny), Gloria (Carentan), Nestlé-Dupont (Isigny), Lanquetot (les Veys), Gervais (Littry), Négobeureuf (Vire), sans compter quelques beurreries d'importance moyenne qui paraissent égarées dans ce concert où tous les groupes laitiers, à l'exception de Genvrain, sont représentés. En outre, l'ensemble de ces usines produisent toute la gamme des fabrications, depuis le beurre qui appartient à la tradition locale, jusqu'aux fromages de type augeron, et à des produits nouveaux tels que poudres, lait condensé, stérilisé, produits diététiques et pharmaceutiques, etc... Par son organisation comme par ses fabrications, le Bessin prolongé par la vallée de la Vire et par le col du Cotentin se présente bien comme le plus complexe de tous les bassins laitiers normands.

L'histoire économique de la région permet de rendre compte de ce

phénomène (29). Là se trouve en effet, depuis longtemps, la plus importante, la plus dense et la plus prestigieuse des régions laitières de Normandie. Là, après un siècle d'or (XVIII[e] - XIX[e] siècle), le système commercial d'Isigny fut remplacé peu à peu par de grosses entreprises extérieures au pays, parce que les fabrications beurrières, dispersées dans chaque ferme, ne purent assurer sur place une concentration analogue à celle des grandes fromageries familiales du Pays d'Auge. La région attira les groupes nationaux et internationaux qui y trouvèrent une source d'approvisionnement d'autant plus remarquable qu'elle conférait un véritable « label » de qualité et de prestige. Les coopératives, enfin, pour les grands éleveurs du Bessin (autour d'Isigny) puis pour les petits agriculteurs du Bocage (autour de Condé) furent adoptées comme les seules formes possibles de contestation face à l'emprise grandissante des groupes privés.

En fait, la concurrence la plus vive oppose actuellement Elle-et-Vire et Claudel-Oursina. Les autres groupes privés ou coopératifs ne poussent dans la région que des émissaires secondaires. Claudel et Elle-et-Vire diffèrent profondément par leurs structures financières, mais non par leur organisation technique. Elle-et-Vire groupe l'essentiel de ses fabrications dans la centrale laitière de Condé qui s'entoure d'un vaste réseau de centres de ramassage et de quelques coopératives spécialisées (fromageries de Barneville, de Quettreville sur Sienne...). La centrale laitière Claudel de Pont-Hébert fabrique du beurre, des fromages frais et des poudres et reçoit son lait soit des centres de ramassage (St-Germain d'Ectot), soit de beurreries (Coutances, Villedieu), soit de fromageries spécialisées (St-Aubin-du-Perron, Rémilly-sur-Lozon, Saultchevreuil...). Dans les deux cas, les transformateurs résolvent le difficile problème de la dispersion du ramassage par une collecte en deux étapes : du producteur au centre de ramassage ou à l'usine de traitement spécialisée selon la formule classique (camions et bidons), du satellite à la centrale laitière par l'intermédiaire de camions-citernes. Les fabrications d'Elle-et-Vire sont cependant plus concentrées que celles de Claudel.

Au milieu de cette double toile d'araignée interfèrent toutes les autres sociétés qui créent ainsi une série de zones de ramassage imbriquées où, parfois, 5 à 10 camions d'entreprises différentes passent sur le même chemin. A court terme, cette situation peut être considérée comme profitable aux producteurs puisque ceux-ci bénéficient, pour l'ensemble de la Normandie, des prix les plus rémunérateurs. A plus long terme, ces imbrications pèsent sur les coûts de ramassage et de transformation, dans une région-pilote dont les produits prestigieux doivent cependant conquérir les marchés européens.

3 - *Des zones de structure anarchique* complètent l'organisation lai-

(29) Première partie, chap. 1.

tière de la Normandie. Elles correspondent à des régions où l'implantation des industries de transformation est relativement récente et où la production laitière, avec des densités généralement moindres, ne bénéficie pas du renom d'ancienneté qui s'attache aux régions herbagères.

Le Pays de Caux appartient pour une large part à ce type inorganique. En fait, la production laitière y est importante, mais elle ne se rattache à aucune tradition commerciale ancienne et une forte production de matière première se trouve détournée vers le marché des beurres fermiers ou la commercialisation directe du lait frais du producteur au consommateur. Entre les ceintures laitières de Rouen et du Havre, déjà décrites, se sont installées quelques coopératives à faible rayonnement et des usines isolées du groupe Genvrain. Des « vides de ramassage » subsistaient encore à une époque toute récente, où passaient des ramasseurs de crème, certains venus d'autres départements. C'est pour combler une de ces lacunes dans la carte laitière que fut encouragée la création de la coopérative de Fauville.

Pour les groupes laitiers, le Caux représente une zone de conquête d'autant plus intéressante qu'il bénéficie d'une forte densité laitière, d'exploitations agricoles relativement concentrées et de la proximité des villes de la Basse-Seine en expansion. Là s'amorce une compétition nouvelle à grande échelle où risquent de s'opposer les coopératives d'U.C.A.L.E.X. (qui tendent à mordre aussi sur le Bray par l'intermédiaire de la C.L.A.N.O.R.) et les usines regroupées de la S.L.M. et de la S.A.F.R. (groupe Genvrain).

Le sud du Bocage Normand et l'ensemble du département de l'Orne, forment un champ d'affrontement encore plus vaste et encore plus anarchique. Cette marche méridionale des grands bassins laitiers bas-normands intéresse depuis quelques années seulement les entreprises les plus importantes. Elle juxtapose d'ailleurs des types régionaux très hétérogènes : petits éleveurs du Bocage, agriculteurs mixtes des Plaines Ornaises, emboucheurs du Merlerault et du sud de l'Auge, agriculteurs mixtes de l'Ouche et du Perche. Dans tous ces systèmes, la tradition laitière n'occupe qu'une place secondaire, mais partout elle tend à s'accroître. Comme le Caux, ces régions laissées jadis aux ramasseurs de crème et aux beurreries et fromageries de dimension modeste deviennent un champ d'extension riche de possibilités pour les entreprises en cours de développement.

Là éclatent de grandes rivalités. Superlait s'implante solidement dans le sud-ouest du Bocage autour de ses laiteries de Vire, de Sourdeval et de St-Hilaire (30). Les coopératives de l'Union Laitière Normande (Elle-et-

(30) La S.A.P.I.E.M. (Superlait) semble renoncer à s'installer à l'Est de ce domaine où elle disposait cependant d'usines à Gacé et à St-Denis-d'Augeron.

Vire) poussent d'actives tentacules par l'intermédiaire de la beurrerie de Briouze et par le contrôle exercé sur Négobeureuf (Vire, Alençon). Mais la majorité des petites affaires régionales réagissent en créant le groupe BOLAIDOR qui répète dans le Bocage Ornais l'opération réussie dans le Pays d'Auge par les fromagers de Normandie-Lait. Ainsi s'esquissent autour de Vire, de St-Hilaire, de Briouze, de Gacé, de nouveaux centres de transformation et d'attraction pour la production laitière. Mais, dans cette région, la situation reste encore trop mouvante et les perspectives trop incertaines pour que se dégage avec netteté le sens d'une compétition qui se joue entre Superlait (S.A.P.I.E.M.), Elle-et Vire et les transformateurs régionaux groupés au sein de BOLAIDOR.

Les industries laitières de Normandie se répartissent de façon fort complexe. Dans l'ensemble, c'est sous le régime de la concurrence que se sont organisées les aires de ramassage et les bassins laitiers qui les combinent. Les réglementations étatiques et les monopoles régionaux atténuent à peine ce libéralisme de fait, car partout, ou presque, la pénétration des coopératives crée un régime de contestation et de concurrence. Seule, l'aire Genvrain échappe à peu près totalement à cette règle. Ce régime a comme avantage de compenser en grande partie la nature très asymétrique des relations qui opposent les producteurs et les transformateurs. Des initiatives locales permettent encore de renforcer la position des agriculteurs, S.I.C.A. de ramassage traitant sous contrat avec un industriel (St-Germain-d'Ectot avec Claudel), ou centre coopératif de collecte vendant au plus offrant (Mortagne). Dans l'ensemble, et à court terme, les intérêts des producteurs se trouvent ainsi sauvegardés. Par contre, ce régime de libéralisme atténué se traduit dans l'organisation géographique du ramassage et de la transformation par des incohérences multiples et, le plus souvent, par une véritable anarchie de la gestion, de la prospective et des investissements régionaux. On ne peut encore savoir si le passage des entreprises dispersées aux groupes laitiers, coopératifs ou privés, permettra de surmonter totalement ce handicap.

3°) Des transformateurs aux consommateurs, la conquête des circuits de distribution.

A l'aval du « fleuve blanc », dont le débit augmente de plus en plus, l'organisation des circuits de distribution revêt une importance plus grande encore que celle des bassins de ramassage. De leur efficacité dépend, en effet, l'élargissement des débouchés qui conditionnent l'avenir de l'ensemble du circuit laitier. La commercialisation des produits laitiers qui s'effectue pour une part importante hors de Normandie et même hors de France échappe assez largement au domaine de cette étude. Parallèlement à l'évolution de l'industrie laitière, on peut cependant distinguer trois types principaux de circuits.

a) *Les circuits courts, du producteur au consommateur ou au détaillant.*

Ce type d'organisation a déjà été étudié avec les ceintures laitières périurbaines où il joue un rôle appréciable. On se contentera donc de rappeler ses principales formes.

1 - Ventes directes de lait, de crème, de beurre (auxquels on peut ajouter les œufs), à la ferme, du producteur au consommateur. Ce circuit existe dans toutes les campagnes, mais il ne prend une importance notable que dans les régions rurales où la présence d'une importante population ouvrière crée une clientèle autour de chaque ferme, c'est-à-dire surtout en Haute-Normandie, et plus spécialement dans le Pays de Caux autour de Rouen et du Havre. Cependant, chaque été, se nouent des relations analogues dans les vallées de l'Eure, le Pays d'Ouche et la côte caennaise (entre Ouistreham et Luc) qui reçoivent une population importante d'estivants intégrée au milieu local par l'intermédiaire des résidences secondaires. Ce circuit assure aux producteurs, pour des frais et un travail supplémentaires presque négligeables, les prix les plus rénumérateurs. Mais il reste naturellement très limité et irrégulier.

2 - Ventes directes par le producteur aux détaillants des villes (surtout des villes moyennes) de lait cru, livré en vrac, de crème, et parfois de beurre et d'œufs. Ce système ne permet pas de garantir la qualité sanitaire du lait, et c'est pour cette raison que la loi en a interdit la pratique dans les villes de plus de 20 000 habitants.

3 - Ventes de beurre fermier sur les marchés d'approvisionnement de Caen, du Pays d'Auge (Lisieux, Pont-L'Evêque), du Pays de Caux (St-Romain, Goderville, Gonneville, etc...) et du Pays de Bray (Forges, Neufchâtel..). Une partie seulement du beurre ainsi commercialisé est vendue directement à des consommateurs ou à des détaillants. Souvent, des demi-grossistes assurent le ramassage. En fait, ce circuit de marché ne cesse de se rétrécir. Le beurre fermier ne peut supporter la concurrence des beurres pasteurisés, d'origine industrielle, dont la qualité est beaucoup plus homogène.

4 - Ventes de lait entier, réfrigéré, et conditionné sous emballage plastifié, directement aux détaillants. De tous les circuits courts de distribution celui-ci est le seul dont le développement semble assuré. Il se substitue peu à peu aux deux premiers circuits. Il possède, en effet, de nombreux avantages : garantie de conservation et de bon état sanitaire du produit (par réfrigération et par contrôle prophylactique des étables) ; qualité de lait « entier » au taux de matière grasse plus élevé que le lait standardisé d'origine industrielle ; présentation sous emballage perdu où s'inscrit le nom du producteur... Ainsi, dans un marché de consommation de masse, peuvent subsister des circuits de vente directe pour des produits dont les qualités et l'origine se trouvent parfaitement garanties. Ils demandent cependant de la part des éleveurs un minimum d'investis-

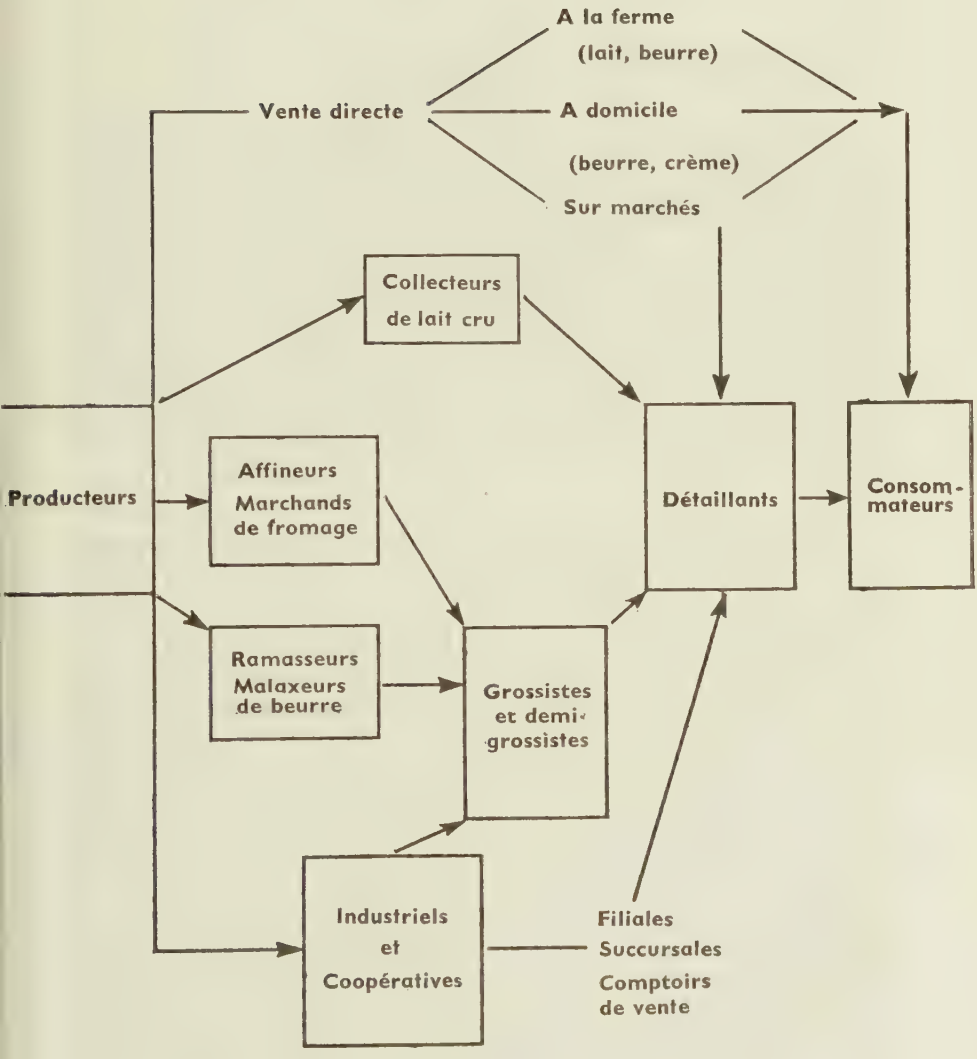


Fig. 91. — Les circuits des produits laitiers

sement (pour la réfrigération et le conditionnement) et de servitude de travail (pour le conditionnement et la livraison). Plus que dans les régions d'élevage spécialisées, c'est dans les Plaines proches des agglomérations en expansion, que des réseaux directs de ce type ont le plus de chance de pouvoir se développer.

b) *Les circuits à intermédiaires indépendants.*

Dans la plupart des cas, le commerce traditionnel du lait, du beurre et des fromages ne peut pas se passer d'un ou de plusieurs intermédiaires. En effet, les distances qui séparent les grandes régions de production comme celles de la Basse-Normandie des centres de consommation comme l'agglomération parisienne ou les grandes villes de la Basse-Seine rendent nécessaire la présence de relais entre les consommateurs et les détaillants d'une part, les producteurs d'autre part. Par la position qu'ils occupent dans l'ensemble du circuit, les personnes qui contrôlent ces relais ont fini par jouer un rôle prépondérant, soit dans le sens de l'expansion des marchés, soit au contraire par des actions néfastes à leur bon fonctionnement.

1 - *Les collecteurs de produits fermiers* tiennent une place essentielle dans les circuits traditionnels, c'est-à-dire avant l'apparition d'unités industrielles de transformation. Ainsi, les collecteurs de lait cru à proximité des villes, les affineurs-marchands de fromages dans le Pays d'Auge, les ramasseurs-malaxeurs de beurre présents partout mais installés de façon particulièrement ancienne à Isigny. Ces commerçants regroupent les denrées dispersées de la production fermière, soit sur les marchés, soit directement dans chaque exploitation, et, après avoir assuré des opérations secondaires de transformation (affinage, malaxage), ils peuvent se mettre en rapport direct avec les grossistes ou demi-grossistes des zones de consommation vers lesquels sont dirigées les expéditions. Les liaisons commerciales qui unissent les ramasseurs des régions de production et les grossites des zones de consommation constituent un maillon essentiel de l'ensemble du réseau, car c'est finalement par lui que les différents produits régionaux reçoivent une sorte de cote qui les distingue sur le marché, c'est par cet intermédiaire que le beurre des marchands d'Isigny ou de Gournay, les fromages des affineurs de Livarot furent connus, appréciés et distribués. Dans la formation des anciens circuits commerciaux, dans l'exploitation des débouchés qui permirent le développement de l'élevage normand, le dynamisme des négociants de quelques petites villes joua un rôle fondamental.

En fin de période cependant, lorsque les produits industriels commencent à concurrencer les fabrications fermières, leur rôle apparaît

plus nuisible qu'utile. Comme collecteurs, ils doivent s'efforcer de maintenir la marchandise dans un état de conservation aussi parfait que possible. En ce domaine, la tentation de la tricherie devient grande lorsque le marché ne cesse de s'étendre, que les exigences de qualité s'affaiblissent, et que, parallèlement, l'apparition de nouveaux produits rend plus sévère la compétition commerciale. Tous les collecteurs ne se livrèrent pas à des pratiques de caractère frauduleux. Mais la minorité qui succomba à cette tentation porta préjudice à l'ensemble de la profession. Pour les collecteurs de lait, la conservation de quantités trop importantes dans des conditions de stockage ne présentant aucune garantie (sans réfrigération) aboutit à la vente d'un liquide douteux et parfois « mouillé ». Les affineurs rendirent variable la durée de l'affinage, moins en fonction de critères techniques que d'exigences commerciales. Les ramasseurs-malaxeurs, surtout, devinrent maîtres dans l'art des mélanges ; unissant de mauvais beurres bocains ou bretons à des crus normands, ils laissaient à la pâte un taux d'humidité élevé, et en garantissaient la conservation par adjonction d'acide borique.

Ainsi, cette profession que condamnait de toute façon l'évolution technique perdit-elle la confiance des grossistes et des producteurs. Les éleveurs réagirent en créant des coopératives dans les deux régions dont les produits souffraient le plus des mélanges frauduleux : les pays de haute réputation beurrière du Cotentin et du Bessin. Lorsque les consommateurs se lassèrent, les grossistes portèrent leur choix sur les produits d'origine industrielle qui présentaient des garanties plus grandes.

Les affineurs-négociants spécialisés s'effacèrent à la fin du XIX^e^ siècle et au début du XX^e^ siècle lorsque des fromageries remplacèrent les productions fermières. Une loi de 1935 mit pratiquement fin à l'activité des collecteurs de lait cru en limitant à 600 l. le contingent de collecte journalière. Des ramasseurs-malaxeurs maintiennent encore leurs activités, mais le succès des beurres pasteurisés restreint de plus en plus leurs débouchés. On peut cependant se demander pourquoi subsistèrent ou subsistent encore des formes aussi archaïques. A cela, semble-t-il, trois causes principales : les effets commerciaux de la guerre de 1940-45, période d'extrême pénurie et de marché parallèle, très favorable aux collecteurs ; le faible dynamisme, jusqu'aux années 1955-60, des industriels laitiers repliés dans des entreprises familiales ; enfin le goût persistant des consommateurs français pour des produits qui, mieux que les denrées standardisées, leur rappellent les parfums douteux mais aussi les saveurs fortes de leur enfance ou de leur ascendance paysannes. Ainsi se différencient-ils des Anglo-saxons, déracinés et urbanisés de plus longue date.

2 - *Les grossistes et demi-grossistes* constituent la tête du réseau de distribution proprement dit. Les grossistes reçoivent les différents produits de toutes les régions laitières. Traditionnellement, ils travaillent dans trois domaines dont les initiales personnalisent la profession : beur-

re, œufs, fromages (B.O.F.). Ils distribuent ces denrées entre les détaillants, parfois en passant encore par un nouvel intermédiaire. On appelle demi-grossistes les professionnels qui se livrent parallèlement au commerce de gros et de détail. Entre les grossistes ou demi-grossistes (généralement plus nombreux) et les fabricants industriels interviennent des représentants ou des agents commerciaux qui possèdent souvent plusieurs « cartes » de produits différents, de une à une dizaine dans chaque département. Ceux qui travaillent aux Halles de Paris contrôlent le marché parisien. L'étude de cette profession reste à faire.

On conçoit bien cependant combien le rôle des grossistes peut être important. Les prélèvements financiers qu'ils opèrent sur le prix de la marchandise restent généralement modestes en pourcentages, même s'ils doivent constituer globalement des sommes considérables. Ils revendent avec une plus-value qui leur permet de couvrir largement leurs frais, et touchent des commissions, accordées par les fabricants, qui constituent leur véritable bénéfice. Leur position est naturellement très forte. Par l'intermédiaire des détaillants, ils reçoivent les impressions de la clientèle et traduisent ainsi auprès des industriels le succès ou l'insuccès d'une fabrication. Inversement, leur zèle ou leur mollesse peut déterminer la réussite ou l'échec d'un produit. Enfin, les stocks dont ils disposent leur permettent de peser sur les prix dans un sens ou dans l'autre, et ceci d'autant plus aisément que les possibilités de conservation s'accroissent. En outre, c'est toujours par l'intermédiaire de commissionnaires, généralement des Halles de Paris, que se traitent les exportations. La profession des grossistes commisionnaires constitue donc un rouage indispensable du marché des produits laitiers, surtout lorsque celui-ci sous sa forme traditionnelle, offre à la clientèle une gamme de produits d'origine et de qualité très variées. Par cet intermédiaire, s'opère le choix des consommateurs. Cette fonction se révèle moins indispensable lorsqu'est assurée l'homogénéité de la marchandise, et elle peut apparaître parasitaire lorsque l'oligarchie qui y règne freine l'expansion du marché plus qu'elle ne la sert et lorsque ses bénéfices doivent plus à une position de force qu'aux services effectivement rendus.

Les associations de producteurs (surtout par l'intermédiaire des coopératives) et les industriels commencent à s'interroger sur ce problème. Les grossistes conservent cependant de fortes positions. Une maison comme Claudel, qui a un représentant dans chaque département, passe par leur intermédiaire. La commercialisation des produits de la coopérative Elle-et-Vire s'opère à raison de 75 % par des grossistes et demi-grossistes qui traitent ou non avec des représentants ou des commissionnaires ; ainsi, un à cinq intermédiaires peuvent-ils s'intercaler entre la centrale de Condé et la table des consommateurs. La plus grande partie du beurre et des fromages normands transitent par ce circuit dont les nombreux maillons pèsent sur les prix de vente.

Aussi, afin de mieux assurer les débouchés de leur production, industriels et coopératives éprouvent-ils de plus en plus le besoin de contrôler efficacement les circuits de distribution.

c) *Les circuits contrôlés ou animés par les transformateurs.*

Les groupes laitiers, privés ou coopératifs, disposent d'une puissance financière très supérieure à celle des intermédiaires indépendants. L'évolution technique et économique les conduit à effacer l'action de ceux-ci directement ou indirectement. Toute charge inutile à l'intérieur du circuit de distribution pèse sur les prix de vente, et, par conséquent, nuit au développement du marché tout entier. Par ailleurs, les intermédiaires dressent entre les fabricants et les consommateurs un écran que rien ne justifie plus lorsque la promotion des marques lancées par la publicité de masse se substitue au libre choix des consommateurs et des commerçants. Ainsi se développent de nouveaux circuits, directement contrôlés par les groupes laitiers, ou animés par ceux-ci.

1 - *Un exemple d'intégration commerciale, le réseau Gervais* élimine les principaux intermédiaires existant entre le fabricant et les consommateurs. En effet, le puissant groupe du Pays de Bray pratique une politique de contrôle direct du circuit de distribution de ses produits. Il a établi sur toute la France un réseau très dense de distribution qui comporte une chaîne de froid et dispose de 8 centres de production ou de conditionnement (les trois usines, et les centres de Rouen, Caen, Le Mans, Reims, Troyes), d'un service quotidien de transports frigorifiques (surtout par camions de 20 Tonnes), de 53 dépôts équipés de chambres froides, de 498 véhicules rapides et d'un effectif de 716 personnes. Gervais contrôle directement (succursales) ou indirectement (grossistes travaillant à la commission) l'ensemble du réseau. Celui-ci solidement organisé s'est considérablement développé récemment et sera complété dans les deux ans à venir. Un budget de 22 200 000 F. est prévu pour les années 1963, 1964, 1965 (31).

En outre, Gervais passe des accords avec des groupes voisins, soit pour prospecter de nouvelles régions de distribution (accord avec Danone), soit pour lancer de nouveaux produits (accord avec Nestlé-Heudebert et les Glacières de Paris). « En 1963, trois nouveaux dépôts Gervais ont été ouverts et trois anciens reconstruits ; mais la réalisation la plus importante est la création en association à parts égales avec la Société Danone dans le Midi Méditerranéen et la Bretagne, de deux filiales de distribution disposant ensemble de 16 dépôts qui représentent un investissement

(31) D'après Fromagerie Ch. Gervais, étude économique et financière, 1963.

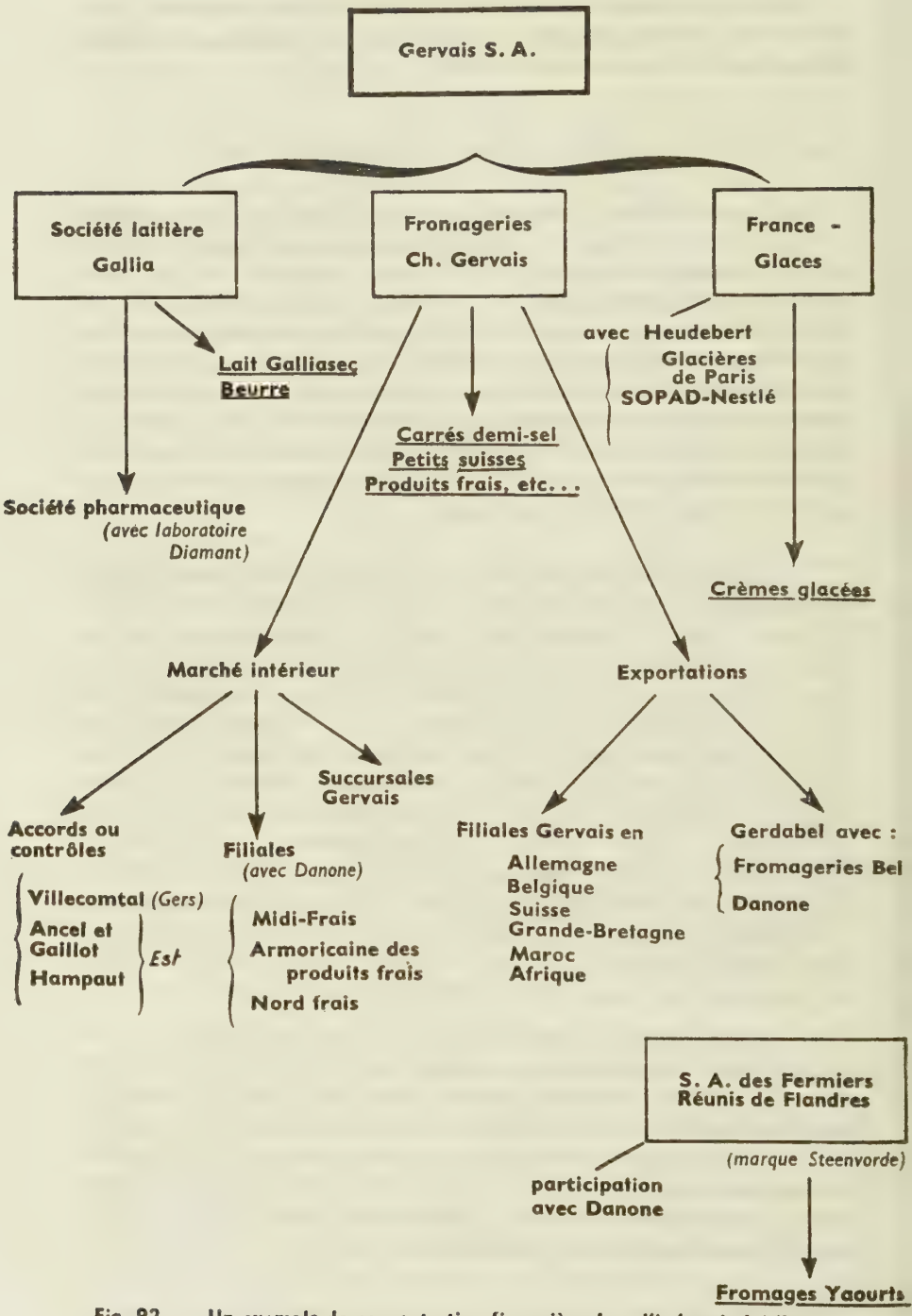


Fig. 92. — Un exemple de concentration financière dans l'industrie laitière : le holding Gervais

de plus de 10 millions de francs et le réseau le mieux équipé en Europe » (31). L'Union de Gervais, d'Heudebert et des Glacières de Paris permet d'alimenter à partir des usines de crèmes glacées de Bobigny (région parisienne) et de Marseille un réseau de 10 000 points de vente déjà solidement implanté.

Les origines du groupe Gervais le prédisposaient sans doute à mener une politique commerciale aussi active. Le fondateur, Charles Gervais n'était-il pas un commerçant avant d'être un fabricant et tout son art ne consista-t-il pas à savoir commercialiser les produits de la dame Hérould de Villers-sur-Auchy ? Dès la fin du XIX[e] siècle s'affirmaient déjà des méthodes, jugées alors d'avant-garde, qui allaient assurer le succès de la firme : utilisation de transports rapides (voitures légères à 4 chevaux, chemin de fer, puis premiers camions), publicité sur la marque, intégration partielle du réseau de commercialisation, avec notamment la présence au Pont-Neuf (près des Halles de Paris) d'un atelier de mise en caisse, véritable point de départ de la conquête du marché parisien.

Rares sont les autres sociétés laitières normandes qui pratiquent une politique d'intégration commerciale aussi dynamique. On doit cependant citer le cas de la Laiterie de Lillebonne, affaire relativement modeste de la région havraise, qui a développé entre les deux guerres mondiales un réseau très actif de succursales de vente dans tous les quartiers de l'agglomération du Havre. Les produits de la Laiterie de Lillebonne (lait, beurre, crème, camemberts) sont ainsi bien connus et appréciés de tous les Havrais.

A une toute autre échelle, *le groupe Genvrain* qui contrôlait déjà, par l'intermédiaire de ses multiples filiales (notamment la Laiterie Moderne, la Briarde et la Laiterie Parisienne) une part importante du réseau de distribution parisien, s'efforce de l'accroître encore en agissant dans trois directions : 1 - « regroupement, concentration et coordination des entreprises comportant l'intégration des sociétés Laiterie Moderne et la Briarde, création d'un bureau central d'achats » ; 2 - mise en place de magasins de détail de style moderne, succursales libre-service et supermarchés ; 3 - « passage de la crèmerie à l'alimentation générale et maintenant aux produits non alimentaires ». Avec un budget d'investissement de 22 millions, la Laiterie Parisienne est chargée par le holding de réaliser la première tranche « intermédiaire » de ces nouvelles réalisations. Le président de la société peut ainsi affirmer en présentant son rapport sur le secteur du succursalisme : « Inspirées à l'origine par le souci de faciliter l'écoulement de la production laitière et fromagère des entreprises qu'il contrôlait, les interventions de notre groupe dans le succursalisme se sont progressivement orientées vers une participation de plus en plus directe aux activités spécifiques de la distribution des produits alimentaires dans la région parisienne. Le chiffre d'affaire du succursalisme repésente 24 % du chiffre d'affaire global du groupe... »

(32). En outre, Genvrain contrôle en participation égale avec Nestlé les Messageries Laitières chargées du transport du lait.

Ainsi, Gervais et Genvrain maîtrisent-ils directement la totalité de leur circuit laitier, depuis le ramassage jusqu'à la distribution. Les deux holding coiffent un ensemble complexe de filiales de fabrication ou de distribution, des sociétés associées ou contrôlées, et une masse de producteurs et intermédiaires théoriquement indépendants (grossistes et détaillants) auxquels ils peuvent aisément imposer toute la puissance de leur organisation intégrée.

2 - *Les méthodes actives d'animation des marchés* permettent aux autres groupes normands de jouer un rôle de plus en plus important au sein des circuits de distribution.

Le lancement de *grandes marques, la publicité,* constituent maintenant un des éléments essentiels du fonctionnement des marchés laitiers. En ce domaine, Gervais (avec ses « Petits Suisses », « Esquimaux », « Demi-Sels », etc...), mais aussi les grandes sociétés fabriquant des laits secs ou condensés comme Nestlé, Gloria, Mont-Blanc, ont ouvert la voie dès avant la Seconde Guerre Mondiale.

Pour les fromagers augerons, l'entreprise était plus difficile, et si leurs étiquettes ont toujours témoigné d'un souci publicitaire, leurs méthodes se sont pendant longtemps plus inspirés des concours agricoles que des techniques modernes de prospection. Finalement, ils n'ont pu obtenir que des faibles garanties sur le label d'origine (« Fabriqué en Normandie », « Fabriqué dans le Pays d'Auge »). La multiplicité des marques a dispersé l'intérêt des consommateurs et, dans le bocage touffu de la concurrence et des imitations, l'avilissement du goût aidant, les camemberts sont devenus charentais ou lorrains aussi bien qu'augerons sans soulever l'indignation de la clientèle. En fait, la dispersion des entreprises a paralysé ici pendant longtemps tout effort publicitaire. Par contre, Claudel, et maintenant les nouvelles associations « Normandie-Lait » et « BOLAIDOR » peuvent diffuser une publicité beaucoup plus efficace.

En 1950, après la période du rationnement qui avait favorisé ses premiers essais, la coopérative Elle-et-Vire se heurta à l'hostillité des industriels et de commerçants qui refusèrent ses produits. C'est alors qu'elle fut amenée à pratiquer une politique commerciale sur une grande échelle, en installant un magasin de gros dans la capitale, et en imposant sa marque par une publicité de masse appuyée sur la radio et les revues à grand tirage (notamment « Elle » et « Paris-Match »)...

La publicité vante aux consommateurs la qualité sanitaire des produits,

(32) Discours à l'Assemblée générale du 24-12-1965.

leur nouveauté, leur présentation (qui doit être sans cesse améliorée, voire renouvelée), mais aussi leur origine. En ce domaine, le nom de Normandie constitue le support le plus attractif. Les grandes firmes tiennent donc beaucoup à leur implantation normande que rappellent toutes les étiquettes, annonces, séquences filmées, « flashs » radiophoniques, etc... Et lorsque la société italienne Motta s'installe en France pour participer à la compétition engagée sur le marché des crèmes glacées, c'est en Normandie, sur une grande route touristique (à Argentan sur la route Paris-Granville) qu'elle construit une usine aux lignes harmonieuses. De même, la coopérative d'Isigny, sur la route Paris-Caen-Cherbourg constitue le prototype de l'établissement industriel dont la situation et l'esthétique expriment des préoccupations publicitaires. L'implantation d'usines modernes en Normandie permet aux spécialistes des marchés de susciter l'intérêt de la clientèle contemporaine en satisfaisant parallèlement une exigence matérielle et un rêve : l'exigence d'une consommation standardisée que conditionnent des techniques efficaces, le rêve d'un passé révolu qui ressuscite sur du papier glacé les triolettes et les vases en zinc ou en cuivre.

Moins connus, mais aussi importants, *les accords commerciaux,* passés entre les groupes laitiers et les chaînes de grand magasins ou les grandes entreprises de distribution à succursales multiples. La « Vie Française » estime que la « part du succursalisme dans le chiffre d'affaires du commerce de l'alimentation est passée de 6,7 % en 1950 à 8,2 % en 1962. Elle doit être aujourd'hui de l'ordre de 9 % » (33). Ces accords peuvent aller de simples contrats de vente à des participations réciproques. Les coopératives ne restent pas en dehors du mouvement et la société « Alimanta » a été créée par l'Union des Coopératives Laitières pour prendre des participations dans des chaînes de distribution où seront testés, sur le plan commercial, les nouveaux produits.

Ainsi se mettent en place peu à peu de nouveaux circuits de distribution où les intermédiaires indépendants, même s'ils ne disparaissent pas, jouent un rôle de moins en moins important. Les groupes laitiers conditionnent les marchés par la publicité lorsqu'ils ne les contrôlent pas directement. Ils imposent leurs produits, et, ainsi, de nouvelles conceptions alimentaires, un nouvel art de vivre.

Mais, devant la nécessité d'accroître les débouchés, *les marchés d'exportation* attirent de plus en plus les industriels. En ce domaine, la Normandie occupe une place de choix. En 1965, la France a exporté près de 900 millions de F. de produits laitiers. Sur cette somme, 3 % (28,3 millions) reviennent à la Haute-Normandie et 14 % (123,5 millions) à la Basse-Normandie.

(33) « La Vie Française », 11 février 1966.

Les statistiques douanières ne donnent pas par région la ventilation détaillée des exportations. Pour l'ensemble de la France, celles-ci concernent surtout les fromages (34 %), le beurre (19 %), le lait en poudre (16,5 %) et le lait concentré (14,5 % de la valeur totale). En Normandie, seuls, les grands groupes laitiers et quelques petites entreprises de haute renommée participent aux exportations : Claudel (20 % environ de la production), Gloria et Nestlé, Genvrain (poudre de lait), Gervais (particulièrement bien implanté en Afrique du Nord, dans les six pays du Marché Commun, en Grande-Bretagne et en Suisse), Négobeureuf, les coopératives de Valognes, d'Isigny et Elle-et-Vire ; quelques petites fromageries comme Buquet de Chambois (Orne) ou Boursin (Eure)...

Pour conquérir les marchés étrangers, les groupes eux-mêmes s'associent. Les deux « entreprises en action associées » de Normandie-Lait et de BOLAIDOR doivent permettre aux fromageries normandes de participer plus activement aux échanges extérieurs. Surtout, « Gerdabel » (fondé en 1966) et « Francexpa » (fondé en 1967) conjugent les efforts des sociétés les plus importantes. Gerdabel est une filiale commune de Gervais, des Fromageries Bel et de Danone qui a pour but de promouvoir la commercialisation des produits de ces trois sociétés à l'étranger. Francexpa prend en charge les denrées vendues en vrac (poudre de lait, caséine, beurre) de la S.A.P.I.E.M., de Genvrain, de Claudel, de la SOLAIPA, des fromageries Hutin et Bridel afin d'en assurer l'écoulement sur les marchés extérieurs. Les coopératives enfin se sont unies pour créer SYNCOPEX (syndicat des coopératives d'exportation), Union-Export (organisme de crédit lié au Crédit Agricole), ainsi qu'une société d'exportation dans chaque pays du Marché Commun, en Grande-Bretagne et en Espagne. Dans la prospection des marchés extérieurs, les exportateurs s'efforcent de ne pas renouveler les erreurs anciennes. Ils proposent aux consommateurs étrangers des produits d'une qualité parfaite dont la présentation et le goût sont spécialement étudiés pour répondre aux exigences particulières de chaque clientèle.

⁂

Les négociants d'Isigny et les fromagers augerons ont conquis au XVIII[e] et au XIX[e] siècle le marché parisien. Après la perte du marché britannique, à la fin du XIX[e] siècle ; l'industrie laitière normande s'est repliée sur des structures familiales et des méthodes traditionnelles, à l'image de l'agriculture régionale. Les transformations des dix dernières années ouvrent, au milieu de profonds bouleversements, de nouvelles perspectives. Tandis que le marché s'élargit peu à peu aux dimensions européennes, les groupes qui l'animent deviennent de puissantes concentrations financières. Les techniques industrielles imposent des produits standardisés. Les consommateurs, enfin nés à leur siècle, épousent la magie des slogans publicitaires et oublient les rudes saveurs des vieux terroirs.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Au-delà de toutes les définitions scientifiques, la région géographique est une réalité de la vie des hommes. Elle rend concrète la notion d'espace. Elle a ses limites, ses caractères extérieurs (qu'on appelle « paysages »), ses fonctions profondes, ses noyaux de dynamisme et son tissu de résistance. Elle est née des hommes, façonnée par eux, existant autant dans leur conscience que dans sa propre réalité. Sans eux, elle est lunaire. La région ne constitue pas seulement un cadre de vie. Elle est une des dimensions importantes de la vie. Elle est l'espace vécu.

Puisque la géographie étudie les relations qui composent les structures régionales, et notamment celles qui unissent les hommes aux régions, que nous enseigne sur cette matière l'étude de l'élevage en Normandie ?

Qu'est-ce que la Normandie ?

L'ESPACE

La Normandie : trois millions d'ha entre la Bresle et le Couesnon, plus de deux millions et demi d'habitants dont 500 000 agriculteurs, cinq départements, 3 374 communes, plus de deux millions et demi de bovins, richesse essentielle. Telle est la matière brute.

Pendant très longtemps, les premiers géographes hésitèrent à faire autre chose qu'une « statistique » grossière. La réalité, en effet, déconcerte. Car c'est par *de multiples discontinuités* que se caractérise d'abord l'espace régional. Comme le vigneron, l'éleveur sait bien qu'une parcelle ne peut jamais s'identifier complètement à une autre. Des terroirs variés composent chaque pays. Les structures d'exploitations, les traditions locales, les incitations des marchés locaux et régionaux, les variantes de la démographie, le jeu des influences extérieures en compliquent encore le réseau. Aucun pays normand ne possède une véritable homogénéité. Les traits qu'on attribue habituellement au Pays de Caux ne sont valables que dans la moitié occidentale de celui-ci, au centre du plateau, autour de Fauville et de Goderville. Ailleurs, ils s'altèrent plus ou moins profondément. Le Bocage « profond » exclut les marges littorales et orientales du Pays ; le riche Bessin ou le fabuleux Pays d'Auge ne sont eux-mêmes que sur les pentes privilégiées de la vallée de l'Aure ou sur la bordure des vallées d'Auge, laissant ailleurs des herbages plus ordinaires. La Normandie des éleveurs se présente d'abord comme une mosaïque très complexe où rien ne ressemble à rien.

La région, en outre, exprime *un état éphémère.* Lorsqu'on examine sur un siècle l'évolution des campagnes normandes, la rapidité des transformations ne peut manquer de frapper. Certaines régions ont changé plusieurs fois de systèmes de production. Dans la Plaine de Caen, on ne parle que du colza au milieu du XIX[e] siècle : c'est alors la culture la plus rentable qui retient toute l'attention des agriculteurs. Mais à la veille de la guerre de 1914, le paysan caennais réserve tous ses soins à l'élevage et au dressage des chevaux vendus aux remontes de cavalerie et d'artillerie ; blé, colza, bovins deviennent alors accessoires. Entre 1950 et 1965, stimulé par la passion de la mécanisation et par l'intérêt des ventes de blé, d'orge, de lin et de betteraves, l'agriculteur de la Plaine de Caen redevient un cultivateur. Pas pour longtemps peut-être, puisque de nouvelles transformations s'esquissent déjà avec l'apparition de grands élevages de bovins à viande... De même les agriculteurs bocains ou cauchois ont-ils modifié plusieurs fois leurs activités. Avec celles-ci change l'idée même que l'on se fait d'un terroir, d'une région... Les pentes argileuses de la région de Bazoches-au-Houlme, par exemple, furent d'abord considérées comme des terres ordinaires de massif ancien, un peu plus fortes mais aussi plus difficiles à travailler que les autres : jusqu'au XVIII[e] siècle, landes, bois et guérets y alternèrent avec les céréales pauvres. Les emboucheurs y développèrent de grands herbages qui se révélèrent remarquables pour l'engraissement des bœufs par la précocité et par la vigueur de la pousse de l'herbe. Ainsi, dès la fin du XIX[e] siècle jusqu'à nos jours, les terroirs de Bazoches et de Champcerie devinrent-ils de hauts lieux de l'embouche. Mais depuis quelques années, les techniques évoluent ; les tracteurs pénètrent difficilement sur ces terres trop lourdes, ce qui nuit à la récolte des foins ; les bêtes ne peuvent demeurer l'hiver sur des herbages qu'elles défonceraient, alors que dans d'autres régions, les emboucheurs « chargent » maintenant dès l'automne. La cote des « terres fortes » du Houlme diminue donc. D'autres exemples pourraient être présentés : les prés de fonds alluviaux, jadis très appréciés, actuellement presque abandonnés ; les pentes bien égouttées du Bocage, terres à landes du XVIII[e] et du XIX[e] siècle, qui donnent de nos jours de bons labours, grâce au tracteur ; les plaines de l'Eure, réputées « maigres » jusqu'à l'aube de ce siècle par rapport au Pays de Caux ou au Pays d'Auge, riches terroirs de grande culture maintenant... Les caractères de l'espace agricole se modifient sans cesse. L'étude de l'élevage contemporain en Normandie révèle un état éphémère qui déjà s'efface sous nos yeux avant d'avoir été examiné complètement.

Ces constatations décourageraient l'analyse si elles ne révélaient qu'une sorte d'anarchie des répartitions et des évolutions. Alors la géographie devrait renoncer à être une science pour devenir ou redevenir un art de la description des pays. Mais, au-delà des nuances multiples qui nouent l'individualité de chaque terroir, de chaque exploitation, de cha-

que petite région, quelques relations fondamentales permettent de caractériser l'espace normand. Elles constituent *les structures régionales.*

Trois systèmes agricoles se partagent la Normandie. Les régions herbagères, noyautées par de vastes et riches domaines, sont vouées totalement à l'élevage depuis plusieurs siècles. Dans le Bocage, les petites exploitations se consacrent presque exclusivement à la production de lait, de veaux et de porcs après avoir partagé leurs activités entre l'agriculture de subsistance et l'artisanat rural. Les Plaines enfin, dominées par de grandes fermes associent les cultures et l'élevage. Chacun de ces systèmes peut être reconnu avec netteté dans une ou plusieurs régions d'élection où il s'est d'abord implanté et où les rapports fondamentaux ne sont pas altérés par des influences externes : les pôles herbagers du Cotentin et du Bessin, du Pays d'Auge et du Pays de Bray ; le centre du Bocage Normand ; le Pays de Caux et la Plaine de Caen. Entre ces régions bien définies s'étendent des zones de transition où se combinent les influences voisines, variables selon les époques. En fait, des trois systèmes normands, l'un, celui du Bocage, va toujours se rétractant ; il subit plus qu'il n'influence. C'est donc surtout entre la spécialisation herbagère et l'association des cultures et de l'élevage qu'hésitent les régions normandes. Le jeu de ces deux grandes orientations donne le fonds de sa physionomie à la province.

Mais ce classement cependant n'est pas suffisant pour comprendre tous les traits de la géographie normande. Les systèmes d'élevage ne constituent en effet, qu'un élément des combinaisons régionales. L'organisation des marchés et *des réseaux d'influence urbains* qui unissent les régions entre elles et la campagne aux villes permettent de révéler les lignes de force du champ régional. Ainsi plutôt que d'opposer, comme le veut la tradition, une Haute-Normandie à une Basse-Normandie, c'est une division ternaire qu'il convient de proposer.

A l'*ouest de la Normandie,* l'élevage domine l'économie régionale à défaut de toute autre activité importante. Les débouchés locaux étant limités à la consommation rurale et à celle des petites villes, c'est vers des marchés extérieurs que s'oriente la plus grande partie de la production de lait, de veaux, de porcs, de chevaux de selle... Placés à l'extrémité de la chaîne commerciale, défavorisés par l'isolement et par la petitesse de leurs exploitations, les éleveurs de la Normandie occidentale ne font que commencer la conquête de leurs marchés. La région vit à l'écart du monde industriel, en marge des pôles les plus dynamiques de la civilisation contemporaine. Il en est ainsi du Bocage actuel, voué à l'élevage. Mais la situation du Bocage traditionnel était-elle très différente qui n'envoyait sur les chemins des Plaines et des villes, outre des poulains et du bétail maigre, que des conscrits, des colporteurs et des bonnes ?

Au centre de la Normandie, alternent les Plaines de l'axe Caen-Alençon, les grands herbages de Bazoches, du Merlerault, des vallées d'Auge, les « petites terres » du Pays d'Auge intérieur, du Lieuvin, du Pays d'Ouche. Simple zone de transition entre le Bocage et les Plaines haut-normandes ? On doit y voir plutôt un ensemble original aux régions complémentaires qu'unissent la force de l'attraction parisienne et l'importance des courants qui en résultent. A moins de 200 km de la Villette ou des Halles, au débouché de la prochaine autoroute de Normandie, la position est privilégiée par rapport à celle des terres isolées du Bocage. La facilité des communications sur l'axe Caen-Falaise-Alençon la renforce encore. Tandis que Deauville reçoit le « Tout-Paris » des courses, emboucheurs et fromagers maintiennent des relations séculaires avec les marchands de la capitale et leurs produits de choix tendent à devenir de luxe : Pont-l'Evêque et camenberts dignes de ces noms, bœufs d'herbage au persillé savoureux, chevaux pur-sang de grande compétition.

Les débouchés de l'élevage en *Haute-Normandie* se partagent entre l'attraction de Paris et celle des villes de la Basse-Seine qui a suscité le développement d'importants marché régionaux autour de Rouen et du Havre. Plus que dans le centre de la Normandie, l'élevage, associé à des cultures commercialisées, s'est organisé en fonction de l'approvisionnement des grandes villes régionales en produits frais : lait de consommation, agneaux et veaux gras, bœufs de boucherie et porcs, œufs et volailles. Là s'imposent la mesure industrielle et les élevages les plus modernes. Les systèmes du Bray, du Caux, des Plaines de l'Eure s'intègrent à une économie de marché dynamique qui trouve dans la région même ses principales incitations.

Il y a trois Normandies. A l'ouest, refermée sur ses haies et ses parcelles étroites, celle des petits éleveurs bocains, maîtres chez eux mais esclaves des vaches. Au centre, la Normandie opulente des plus grasses terres d'élevage, celle des maquignons et des marchands de chevaux. A l'est, la Haute-Normandie dont l'agriculture est étroitement associée au développement urbain, celle dont les plus remarquables agriculteurs ressemblent à des industriels.

LE TEMPS

Est-ce là une division immuable ? Satisfaits de leur situation privilégiée ou écrasés par leur destin malheureux, bien des éleveurs normands l'affirmeraient volontiers. Beaucoup, en effet, excluent de leurs conceptions toute idée de progrès.

L'alternance quotidienne des jours et des nuits rythme les travaux les

plus besogneux de l'éleveur, la traite, l'alimentation des porcs et des veaux, le curage des étables. Les domestiques et les petits exploitants qui se consacrent presque exclusivement à ces tâches vivent dans un univers clos dont les heures s'égrainent sans se renouveler.

Comme tout paysan, l'éleveur normand est très sensible aussi au mouvement des saisons auquel s'adaptent les vêlages, les « levées », les foires, les fêtes. De ce temps, il connaît toutes les incertitudes qui se manifestent particulièrement dans les crises climatiques d'où la vie des plantes, des bêtes et des hommes sort bouleversée. Certes, le climat normand ignore les sécheresses absolues et les gels les plus dévastateurs. Mais dans l'alternance rapide des types de temps, il multiplie les risques de chaque jour tout en les atténuant. Une longue séquence homogène, un hiver « dur », un printemps « pourri », un été trop sec aboutissent très rarement en Normandie à de véritables catastrophes parce que le froid, l'humidité ou la sécheresse ne dépassent jamais des seuils excessifs. L'éleveur ignore le fatalisme des régions que brisent de temps en temps de grandes calamités. Mais il n'en scrute pas moins chaque jour le ciel, sceptique autant qu'habile à force de se tromper dans des pronostics hasardeux, plus inquiet que résigné, joueur rusé plutôt qu'esclave soumis. Quel climat rythme le temps de fines incertitudes plus que celui de la Normandie ? Et quel paysan sait interroger le ciel mieux que l'éleveur normand pour exprimer ses ruses et ses doutes ?

Sans paradoxe, ce paysan habile à déceler les plus fines discontinuités quotidiennes, non seulement dans l'alternance des jours et des saisons, mais aussi dans celle des prix, semble incapable généralement de comprendre un mouvement historique et de s'y intégrer. L'immuable éternité des siècles ne doit-elle pas répondre à l'incertitude des jours ? C'est un thème souvent développé en Normandie, même dans des régions pauvres, que celui de la richesse « naturelle », de l'herbe « permanente », des traditions ancestrales. L'éleveur se satisfait de l'état présent des techniques. « Il tend le dos » sous l'averse ou la sécheresse d'une saison. Ensuite, il peut toujours recommencer. Ainsi, sans être profondément troublé par de trop grandes difficultés régionales, agriculteurs et éleveurs normands ont-ils pratiqué pendant de longues périodes des techniques quasi immuables. Avant le XVIII[e] siècle régnèrent les assolements avec jachère, les troupes de moutons, les petits élevages associés à la vaine pâture et à une céréaliculture plus ou moins riche selon les pays. De la fin du XIX[e] siècle jusque vers 1950-55, dans une économie de marché de faible dynamisme, l'herbage permanent s'imposa dans toutes les régions, mais avec un inégal degré d'extension, comme une solution de facilité dont les éleveurs préférèrent célébrer le culte plutôt que d'en assurer l'entretien.

Et, cependant, le progrès, après s'être manifesté plusieurs fois au cours des derniers siècles, s'impose maintenant comme la réalité quotidienne.

Les systèmes d'élevage normands ne sont pas formés par génération spontanée. Ils résultent d'une évolution que jalonnent trois périodes principales de transformation.

La révolution fourragère s'esquissa dans le courant du XVIII[e] siècle dans quelques régions privilégiées (le Pays de Caux et la Plaine de Caen) pour s'étendre à tous les labours de Normandie à la fin du XIX[e] siècle et au début du XX[e] siècle. Remplaçant les jachères par les cultures fourragères, augmentant tous les rendements, elle consacra le succès d'un système mixte, hautement intensif, qui associe étroitement l'élevage aux cultures commercialisées.

La transgression herbagère, au contraire, exclut les cultures pour livrer à l'élevage toutes les surfaces utiles sous forme d'herbages permanents. Dans quelques terroirs proches des marais du Cotentin, du Bessin, du Pays d'Auge et du Pays de Bray, l'herbe permanente fut utilisée bien avant le XVIII[e] siècle comme pâturage riche de qualités pour les gros bovins et pour les chevaux. Mais ces premiers pôles herbagers restèrent limités à quelques dizaines de communes tant que les débouchés de leur activité se réduisirent à la satisfaction d'une clientèle aristocratique fort peu nombreuse. Lorsque l'augmentation des masses urbanisées développa la demande en produits laitiers et en viande, les pôles s'irradièrent, leur économie s'étendit aux régions voisines qui adoptèrent leurs techniques. Ce fut au début un progrès qui fit augmenter les cheptels et améliora les revenus paysans. Toutes les régions normandes, à des degrés divers, subirent la vague herbagère, sensible du XVIII[e] siècle jusque vers 1950, particulièrement active sous le Second Empire et pendant la guerre de 1914. Mais lorsque les éleveurs, à force de célébrer le caractère « naturel » des herbages, cessèrent de les entretenir, le système herbager devint regressif, interdisant l'intensification, altérant même parfois le patrimoine floristique et pédologique.

La révolution agricole contemporaine se manifeste par la transformation des moyens et des objectifs de l'éleveur, plutôt que par l'apparition de cultures nouvelles. Elle se matérialise par des outils qui exigent des investissements importants : tracteurs, engrais, semences sélectionnées, machines à traire, stations d'ensilage, stabulations libres... Recherchant une augmentation des rendements, mais aussi l'élévation de la productivité, la régularisation des revenus, l'amélioration des conditions de travail et de vie, elle remet en cause quelques-uns des principes les plus fondamentaux de la civilisation paysanne. Par elle, l'éleveur cesse d'être un paysan pour devenir un technicien doublé d'un entrepreneur. A l'individualisme des entreprises se substituent ou se superposent les efforts de groupes spontanément formés ou d'associations officiellement constituées. Nulle part, le « progrès » ne laisse indifférent. On définit volontiers un voisin en disant qu'il est « pour » ou « contre » le progrès. Nulle région n'échappe au mouvement, mais toutes ne sont pas également touchées. De nouvelles structures géographiques, une nouvelle

Normandie, se créent ainsi sous nos yeux, dont on saisit encore mal les lois.

LES HOMMES.

La psychologie attribue au milieu un rôle important dans la formation des personnalités. L'univers de l'élevage constitue un monde assez original pour influencer très profondément les mentalités des hommes qui l'animent. Mais, inversement, le tempérament et les aptitudes des éleveurs pèsent sur l'évolution des systèmes de production. Les relations de l'éleveur et de l'élevage, en définitive, permettent de comprendre la marche inégale du progrès aussi bien que les discontinuités régionales.

L'homme qui ne dispose pas de moyens de production suffisants ne peut échapper à sa condition que grâce à des qualités exceptionnelles ou par l'aventure. Pendant longtemps, une masse nombreuse de journaliers et d'ouvriers agricoles peupla les campagnes normandes. Le monde de l'élevage leur réservait les pires servitudes, les besognes quotidiennes de la traite, les travaux saisonniers aux gains éphémères. Touchés par l'émigration et par la dénatalité, la plupart ont disparu. Mais les petits exploitants individuels aux revenus étroits et au pouvoir d'investissement insignifiant forment maintenant une sorte de néo-prolétariat rural qui, sur des fermes trop petites, n'ont pas d'autres perspectives que l'isolement, l'absence de loisir, la routine des corvées quotidiennes et la misère. L'élevage leur permet de subsister mais il les rive à leur travail. Pour échapper à cette condition, commune dans le Bocage, il faut un tempérament exceptionnel que possède seule une minorité d'individus. La plupart se résignent à une vieillesse sans espoir. Les plus jeunes quittent la région. La ferme à huit vaches et à deux truies vit dans un univers clos et anachronique où devant le regard triste et lourd des hommes se mêlent encore les fumées de l'âtre et les vapeurs d'alcool, sorte de rêve permanent où la vie s'échappe hors du temps et de l'espace.

L'homme de jouissance est satisfait de son bien dont il est fier et qu'il aime contempler et afficher. Le grand herbager, le marchand de bestiaux important possèdent assez de fortune pour s'élever au-dessus des soucis quotidiens. Il travaille peu de ses mains. Il emploie le minimum de commis. Mais il sait tirer parti des meilleurs herbages, des bonnes bêtes et des conjonctures heureuses. Intallé souvent dans des conditions privilégiées, grâce à la qualité de ses herbages, à la position qu'il occupe sur les marchés et à l'autorité que lui confère l'importance de son bien, il pense moins à transformer cette situation pour l'améliorer qu'à en profiter. Profondément. Il ne croit pas au progrès mais à l'immuabilité éphémère des choses. Son habileté en fait un sceptique. Tout son art

consiste à jouir de cette vie qui va et vient, triste parfois comme un marché manqué ou comme un lot de bêtes crevées, heureuse souvent comme des liasses sur une table ou comme des bœufs lourds de viande après une belle dépouille.

D'autres ambitions animent *l'homme de progrès.* Il transforme son travail pour améliorer sa vie. Il adopte de nouvelles techniques. Il agrandit son exploitation. Il s'associe parfois à d'autres agriculteurs. Il s'efforce de donner à ses enfants la meilleure éducation possible, non en fonction du métier que lui-même pratique, mais en prévision des techniques, agricoles ou autres, qu'ils devront maîtriser. Absorbé par son travail, par sa passion de produire, il oublie parfois de prendre le temps de vivre. La région le retient beaucoup moins que ses pères. Il voyage. Plus que les bêtes, les rendements, l'efficacité, les techniques mécaniques le fascinent. Il rêve d'une salle de traite en herringbone. Il préfère l'analyse d'une courbe de lactation à la contemplation d'une croupe. L'homme de progrès ne naît pas par génération spontanée. Une conjoncture le favorise. Une structure d'exploitations assez concentrée, un système de production assez souple lui fournissent les moyens dont il a besoin. Une certaine éducation le prépare, héritage aussi précieux que celui des coffres.

Rien ne serait plus faux, dans un schématisme excessif, que de rapprocher chacun des types ainsi définis des trois grands systèmes agricoles qui dominent l'élevage normand. Le Bocage et les régions herbagères elles-mêmes possèdent leurs hommes de progrès. A côté d'entrepreneurs dynamiques, des petits éleveurs besogneux et des grands agriculteurs somnolents retardent encore l'évolution des Plaines. Le fermier cauchois, enfin, réunit en une seule personne les caractères de tous les autres, soumis à son propriétaire comme un valet, sceptique et jouisseur comme un maquignon, ambitieux et ardent à l'ouvrage comme un fringant entrepreneur. Dans les circonstances actuelles cependant, tandis que la suffisance et l'inertie s'appesantissent sur les régions herbagères, alors que les difficultés multiples écrasent le Bocage, c'est bien surtout dans les Plaines que se manifestent les formes les plus fréquentes du progrès.

Situation éphémère, évolution irréversible ? Chaque région, chaque terroir, chaque homme possèdent des virtualités qui s'épanouissent plus ou moins favorablement selon les époques. Du XVIII[e] siècle jusqu'au milieu du XX[e] siècle, la fortune sourit aux grandes régions herbagères de Normandie. La situation est maintenant beaucoup plus favorable aux Plaines.

Les transformations récentes sont tellement importantes qu'elles créent des types nouveaux de relations régionales, favorisant le déta-

chement de l'homme et de la terre. Les régions perdent leur sève paysanne. Bientôt, peut-être, elles seront désignées par des sigles, celui d'un S.I.V.O.M., d'une coopérative, d'une S.I.C.A., ou d'un groupe laitier anonyme. De puissantes incitations extérieures les animent. Le progrès implante des sélections allogènes. Il développe des techniques expérimentées dans des stations et dans des laboratoires. Bientôt, sans doute, il se passera de sol pour l'élevage et d'élevage pour le sol. Des industries transforment, conditionnent, standardisent les produits. La publicité multiplie les images chatoyantes et glacées qui offrent en rêve des délices parfumés tandis que les produits s'affadissent avec les goûts. Les décisions échappent aux personnes pour appartenir à des puissances anonymes, Etat, groupements professionnels, coopératives géantes ou trusts. Le sigle au pouvoir remplace le notable de terroir.

L'élevage normand naît à la civilisation industrielle.

MÉTHODES

I. — LE SYSTEME D'ELEVAGE

On s'est efforcé d'adopter ici une définition du système et de ses composantes aussi proche que possible de celle qui résulte des travaux de la Commission pour la Typologie de l'Agriculture de l'Union Géographique Internationale (sous la présidence de J. Kostrowicki) et de la Commission du Vocabulaire agraire du Comité National de Géographie (animée par P. Brunet et P. Flatrés) (1).

1. — *Définition du système d'élevage*

Combinaison de techniques agricoles consacrées à l'élevage, des produits qui en résultent et des modes de commercialisation de ces produits, *le système d'élevage* permet de définir l'activité principale d'une exploitation, d'une association d'exploitations et d'une région où l'élevage prédomine.

Lorsque des cultures commercialisées sont associées à l'élevage, on parle de « système de culture et d'élevage ». On emploie le terme « système d'élevage » seul lorsque les cultures n'interviennent pas dans le produit commercialisé.

Le système d'élevage est une notion plus précise que le *type d'élevage* ou que le type d'agriculture qui correspondent à un degré de généralisation supérieur.

Le système d'élevage fait partie de *la combinaison régionale*. Dans les régions anciennement et étroitement spécialisées (cas des pays herbagers de Normandie), il constitue un élément prépondérant de la combinaison. L'étude du système se confond presque avec celle de la région. Dans d'autres pays où interviennent des éléments extérieurs (cas du Bocage Normand et des Plaines), l'étude de l'élevage ne permet d'aborder qu'un aspect, important il est vrai, de la combinaison régionale. Dans l'un et dans l'autre cas, des rapports étroits d'interdépendance unissent le système d'élevage à des éléments de la combinaison régionale qui le conditionnent ou qui sont influencés par lui : les facteurs naturels, économiques et sociaux, le paysage rural, l'encadrement urbain et le réseau des relations régionales. Leur étude ne peut être dissociée de celle du système d'élevage proprement dit.

---

(1) Travaux non publiés en 1967.

2. — *Composantes du système d'élevage et éléments associés de la combinaison régionale*

A. — LE SYSTEME D'ELEVAGE

1) *Les techniques de production.*

a) L'utilisation du sol et l'alimentation des animaux (infrastructure fourragère).

— Les plantes consacrées à l'alimentation des animaux :
  Classification botanique.
  Valeur nutritive.
  Exigences écologiques.

— Les techniques de production fourragère.
  Les formations naturelles ou subnaturelles :
    Landes.
    Marais.
    Prairies de fonds alluviaux.
  Les jachère.
  Les prairies permanentes non cultivées (« herbages »).
  Les cultures consacrées à l'alimentation du bétail :
    Céréales.
    Plantes sarclées.
    Prairies artificielles.
    Prairies temporaires.
  Les sous-produits de cultures commercialisées.
  (Les aliments composés d'origine industrielle).

b) Les méthodes d'élevage.

— Les modes de stabulation :
  Elevage de plein air.
  Stabulation traditionnelle.
  Stabulation libre.

— Les modes de conservation de plantes consacrées à l'alimentation du bétail.
  Le foin — méthodes de séchage.
  Le haylage.
  L'ensilage.
  Les grains.

— Les modes de pâturage et d'affouragement.
  Le pâturage libre :
    Parcours avec gardien.
    Pâturage libre dans parcelle enclose.
  Le pâturage contrôlé :
    Pâturage au tière.
    Pâturage rationné à la clôture électrique.
    Pâturage tournant.

L'absence de pâturage (ou « zero-grazing »).
Auge et silo « libre-service ».
Affouragement mécanisé ou non.

c) La reproduction et la sélection des animaux.

— Les modes de reproduction :
Reproducteur à la ferme.
Vente de saillies.
Insémination artificielle.

— La mesure et le contrôle des performances animales :
Contrôle laitier.
Contrôle de croissance.
Testage des reproducteurs.

— Les méthodes de sélection et les races :
Sélection homogène et sélection hétérogène.
Race mixte et race spécialisée.

2) *Les produits, les techniques de gestion et les modes de commercialisation.*

a) Les produits intermédiaires.

— Vente et achats de :
Fourrages et semences
Saillies
Reproducteurs
Jeunes animaux : Porcelets.
Poulains.
Veaux d'élevage.
Poussins.

b) Les produits.

— De l'élevage bovin :
— De l'élevage chevalin :
— Des autres élevages :
Lait
Viande de veau
de bœuf (gros bovin).
Chevaux de trait
de selle.
de course.
Porcs viande.
Moutons viande
laine.
Volailles œufs.
viande.

c) Les techniques de gestion.

— Empiriques
  Budget domestique et budget d'exploitation.
— Comptabilités personnelles.
— Centres de gestion.

d) Les modes de commercialisation.

— La localisation des marchés concrets.
— Les intermédiaires et les circuits de commercialisation :
  Transformateurs et commerçants.
  Coopératives et entreprises privées.
— Les débouchés.
  La consommation régionale.
  Le marché national.
  Les exportations et le marché international.

B. — LES ELEMENTS DE LA COMBINAISON REGIONALE ASSOCIES AU SYSTEME D'ELEVAGE

1. — *Les conditions de la production.*

a) Les conditions naturelles :

— Le relief.
— Les sols : Composition physique.
  Composition chimique.
  Alimentation en eau.
— Le climat : Températures, précipitations, évaporation.
  Influence sur la production fourragère.
  Influence sur les durées de stabulation.

b) Les conditions économiques :

— Le capital foncier : les propriétés.
— Le capital d'exploitation : les exploitations.
  Les surfaces d'exploitation.
  Les bâtiments d'exploitation.
  L'outillage et les modes d'investissement.

c) Les conditions sociales - Travailleurs et entrepreneurs :

— Les exploitants agricoles.
— Les travailleurs familiaux.
— Les travailleurs salariés non familiaux : Temporaires.
  Permanents.
— Les techniciens. conseillers et vulgarisateurs.
— Les commerçants et les industriels, leurs employés.

2. — *Les paysages et l'environnement régional.*

a) Le paysage rural.

b) Le réseau des relations régionales : villages, bourgs et villes.

3. — *Interdépendance des composantes*

La complexité de l'étude se trouve augmentée par les liens d'interdépendance qui unissent les composantes de chaque système et qui rendent le plus souvent vaine l'analyse d'un facteur isolé.

On ne peut étudier l'infrastructure fourragère sans avoir quelques connaissances sur le climat et sur les sols. Mais, inversement, les condition d'exploitation modifient le milieu naturel. Lorque l'éleveur en néglige l'entretien, l'herbage permanent et la haie avec talus, par exemple, constituent un milieu en voie de dégradation où s'altèrent progresssivement les conditions de drainage (par engorgement des rigoles), les sols (par asphyxie et par constitution d'un feutrage de piétinement) et la flore (où les espèces à faible valeur fourragère l'emportent sur les bonnes).

On ne peut aborder les techniques d'exploitation sans connaître les disponibilités de main-d'œuvre. Mais, inversement, les techniques utilisées influencent les choix des travailleurs. Alors que l'achat d'un tracteur peut permettre de retenir à la ferme le fils de la maison, une exploitation mal équipée devient répulsive.

On ne peut analyser les structures contemporaines de l'industrie laitière sans faire appel aux conditions d'exploitation dont elles sont nées : les fromageries augeronnes, issues des fabrications fermières de Pont-l'Evêque, de Livarot, de St-Pierre-sur-Dives et d'Orbec ; les grandes sociétés du Bessin et du Cotentin, de la concentration ancienne du commerce du beurre autour d'Isigny et de l'effacement des ramasseurs traditionnels dépassés par l'élargissement du marché ; la coopérative géante d'Elle-et-Vire, des multiples petites exploitations du Bocage dont la production laitière devint la principale ressource à partir de 1950-55. Mais, inversement, la répartition et les activités de industries laitières influencent profondément les exploitations agricoles. Les Augerons repliés sur leur particularisme. Les grands exploitants du Bessin, heureux bénéficiaires de la concurrence des groupes laitiers. Les petits éleveurs du Bocage libérés des tâches de la laiterie par la transformation des systèmes de ramassage d'Elle-et Vire et des grands industriels (du beurre à la crème puis au lait).

Bien d'autre exemples pourraient être avancés pour prouver la force et la complexité des liens d'interdépendance unissant les composantes d'un même système.

Cette constatation rend nécessaire le dépassement des analyses particulières au profit d'un étude synoptique qui aborde chaque système dans sa totalité. Dans un domaine fort différent, cette démarche est analogue à celle qui conduit P. Pédelaborde à passer en climatologie de l'analyse des moyennes thermiques ou pluviométriques à la connaissance des type de temps et de leur dynanisme.

II. — L'ETUDE SYNOPTIQUE

1. — *Orientation*

Le géographe s'efforce de comprendre les répartitions. Il ne peut aborder cette étude que par une connaisance des systèmes et de leur évolution. Rien ne serait plus vain, en effet, que d'entreprendre une géographie, purement descriptive, d'individus ou de phénomènes pris isolément. La complexité des liens qui régissent les répartitions impose une géographie des combinaisons. En outre, parce que celles-ci évoluent sans cesse (moins vite cependant, en règle générale, que les types de temps climatiques), le géographe doit connaître leur histoire. Tout au moins leur histoire récente, qui permet de saisir leur dynamisme, et notamment leur force d'extension.

Mais pour bien analyser une combinaison comme celle des systèmes d'élevage, il faut pouvoir aussi combiner les compétences. Ainsi, pour bien connaître l'élevage normand, il conviendrait d'être tout à la fois climatologue et pédologue (conditions naturelles), botaniste et agronome (production fourragère), économiste et statisticien (production, gestion, marchés), sociologue et démographe (main-d'œuvre et société), zootechnicien (sélection), et, enfin historien. Mais qui pourrait avoir la prétention de s'attribuer toutes ces qualités ? A vouloir englober une connaissance universelle sans reculer pour autant devant des analyses de spécialistes, la géographie court le risque d'être tournée en dérision.

On aurait tort cependant de redouter la convergence d'un faisceau de disciplines spécialisées sur un problème. Dans tous les domaines, la science progresse sur les frontières artificielles qu'établissent les hommes pour se réserver des domaines. Les découvertes récentes aux confins de la médecine, de la génétique et de la biochimie en constituent la preuve éclatante. Ne pourrait-on pas imaginer, à la place des cloisons qui sont actuellement de règle, des structures de recherche permettant à une demi-douzaine de spécialistes différents qui suivent un même problème de travailler ensemble ? Ainsi, l'élevage et les éleveurs normands gagneraient-ils beaucoup, aussi bien dans le cadre d'une recherche fondamentale que dans celui d'une étude appliquée, à être analysés simultanément par un agronome zootechnicien, un économiste, un sociologue et un géographe travaillant en étroite collaboration. Telle est l'étude idéale où la convergence des connaissances efface jusqu'aux noms des disciplines.

Je ne pouvais pas, seul, accumuler les compétences de cinq ou six spécialistes. Malgré les nombreux appuis et aides dont j'ai bénéficié, malgré l'amitié et l'esprit de collaboration de F. Solignac-Lecomte, directeur de l'Association Normande d'Economie Rurale Appliquée, je ne pouvais pas entraîner sur mon chemin quelques chercheurs venus d'autres disciplines. Comme beaucoup, j'ai donc dû prendre le risque de n'être que géographe, c'est-à-dire de me limiter à l'exercice d'une discipline qui dépend presque entièrement de toutes les autres.

J'ai étudié les produits, les techniques, les conditions naturelles et économiques, les modes de commercialisation, les travailleurs et les paysages, pour chaque système d'élevage. Mais, souvent, d'une façon qu'un spécialiste pourra trouver bien superficielle. J'ai emprunté aux autres tout ce qui pouvait m'être utile et ces apports extérieurs

constituent naturellement le meilleur des analyses particulières. Je n'ai pas craint de faire de multiples sacrifices, certains sans remords lorsqu'ils concernaient quelques rapports très lointains des combinaisons actuelles (les origines de l'élevage normand, l'histoire de l'élevage avant le XIX[e] siècle), quelques-uns avec plus d'hésitation, telle l'étude des conditions pédologiques dont le rôle n'est pas négligeable mais qui, pour être exhaustive, justifierait une ou plusieurs thèses, certains enfin avec regret, sociologie scientifique des éleveurs ou comptabilité régionale de l'élevage qui se trouvent au cœur des combinaisons. Pour tous ces éléments que ma formation ne me permettait pas de maîtriser, j'ai fait de mon mieux. Mais j'ai conscience d'être resté un amateur aux faibles moyens.

J'ai porté, par contre, toute mon attention, à étudier ce qui concerne directement la discipline géographique : la répartition des composantes ; les liens d'interdépendance qui les unissent et qui donnent aux systèmes leur dynamisme ou leurs faiblesses ; les aires de dominance, de rayonnement ou d'interférence, les oppositions, les discontinuités et les transitions régionales. Bref, par l'intermédiaire de l'élevage, l'étude, en Normandie, de l'espace humanisé. Celui-ci ne constitue-t-il pas, en effet, l'objet de la géographie humaine, comme l'espace naturel celui de la géographie physique, tandis que la géographie régionale puise aux deux sources, selon les circonstances, tantôt plus à l'une, tantôt plus à l'autre ?

Si ce travail doit entrer dans des catégories, il appartient surtout à la géographie régionale, puisque l'intention principale reste bien d'identifier l'espace d'une région. Il s'inspire cependant beaucoup plus de la géographie humaine que de la géographie physique. Peut-être apporte-t-il aussi une contribution à la géographie générale en définissant des systèmes d'élevage et en esquissant l'étude des facteurs qui modèlent les répartitions.

2. — *Echelles et unités régionales*

Un sociologue comme J. Cuisenier, des économistes comme A. Pasquier ou J.-R. Lévêque peuvent légitimement se contenter de définir les limites géographiques des milieux qu'ils étudient par des circonscriptions administratives de caractère artificiel, département ou région agricole officielle pour les uns, commune pour l'autre. Les répartitions géographiques ne constituent pas, en effet, l'objet de leurs études qui portent sur des inventaires économiques régionaux (étude de régions normandes d'aménagement par A. Pasquier et ses élèves), la comptabilité régionale (essai dans le département du Calvados par J.-R. Lévêque), la sociologie d'une communauté (Saint-Georges-d'Aunay par J. Cuisenier). De ces analyses, le géographe retire de riches enseignements, mais il n'y trouve naturellement pas la dimenion spatiale, supprimée dans l'étude communale du sociologue et réduite à une sèche abstraction dans la recherche des économistes (2).

---

(2) Cuisenier (J.), St-Georges-d'Aunay, étude sociologique non publiée ; Pasquier (A.), Plusieurs études régionales parues dans la revue *Etudes Normandes*, de 1958 à 1966 ; Lévêque (J.-R.), 144, 1963.

Parce qu'elle étudie les répartitions, la géographie ne se contente pas des unités régionales toutes faites. Son objet est de les remettre sans cesse en cause afin d'en préciser la connaissance. Mais qu'est-ce qu'une région, spécialement dans un cadre rural ?

Dans son article des Annales de Géographie de 1962, E. Juillard propose cette double orientation : « Il existe donc deux principes d'unité régionale. L'un repose sur un critère d'uniformité, c'est le paysage ; l'autre sur un critère de cohésion, sur l'action coordinatrice d'un centre. Les territoires individualisés de cette seconde manière se caractérisent moins par leur physionomie que par leur fonction. Nous parlerons d'espace fonctionnel » (3).

Généralement, c'est sur le critère d'uniformité que reposent les définitions des régions agricoles. L'exploitation constitue la cellule élémentaire de l'espace agricole. Rien ne serait plus vain que de ramener les multiples exploitations à une moyenne représentative d'une région. En fait, la région se compose d'une combinaison d'exploitations, parfois homogènes, parfois nettement différentes. Elle peut donc se caractériser par un ou plusieurs types d'exploitations dominantes qui confèrent à un certain espace des ressources, une sociologie, des problèmes économiques, un paysage relativement homogènes... Ce facteur a été jugé assez important pour justifier l'élaboration d'une carte qui met en valeur le type d'exploitation dominant dans chaque commune, selon un critère dimensionnel qui joue un rôle fondamental dans la détermination des activités (4).

Mais la région agricole ne saurait être réduite à un espace uniforme. On ne peut l'isoler des autre secteurs. Elle se trouve comprise dans la trame serrée du réseau urbain hiérarchisé dont E. Juillard, après Rochefort et Dugrand, montre le rôle « fonctionnel ». On ne peut ignorer les influences réciproques du réseau urbain et de l'espace rural. L'agriculteur qui vit à quelques kilomètres de Rouen, du Havre et de Caen ne peut avoir la même mentalité, les mêmes préoccupations et par conséquent les mêmes activités que ses collègues isolés du Bocage ou du Pays d'Ouche. En Normandie, j'ai pu participer à une étude régionale du réseau urbain qui a été menée de 1960 à 1965 sous la direction de P. Brunet (5).

Dans la recherche d'une définition de l'espace fonctionnel en milieu rural, il faut cependant aller encore au-delà de l'étude des influences urbaines. Certes, dans une économie d'échanges très ouverte où les centres de décision sont particulièrement concentrés, le réseau des villes constitue bien, pour le secteur rural comme pour les autres, ce que l'on pourrait appeler le système nerveux supérieur des relations. Mais les réactions du milieu agricole aux sollicitations extérieures méritent aussi d'être étudiées. Elle ne sont pas simples. A l'intérieur des combinaison régionales, dans les rapports qui unissent ou opposent les différentes classes des sociétés rurales, domestiques, journaliers, exploitants familiaux, grands fermiers, propriétaires, existent des tensions qui inhibent ou au contraire favorisent la marche du progrès. En plus, les conditions naturelles, les servitudes du passé qui demeurent dans les structures (morcellement, démembrement) ou dans les superstructures (haies, bâtiments) jouent également

(3) Juilliard (E.), 384, 1962.

(4) Atlas de Normandie, carte D 2.

(5) Atlas de Normandie, carte G 11.

comme autant de facteurs favorables ou défavorables à la diffusion des influences. Ainsi, dans une trame complexe, l'évolution des systèmes de production ne s'effectue pas par une sorte de génération spontanée qui, en fonction de conditions historiques données, imposerait brusquement sur un espace homogène de nouvelles techniques en rapport avec une nouvelle économie. Chaque grand système agricole est apparu d'abord autour de quelques points privilégiés qu'on peut appeler les pôles de diffusion de l'évolution et ne s'est étendu par rayonnement que progressivement et irrégulièrement en fonction des discontinuités régionales.

Ainsi, pour l'étude des systèmes d'élevage normand, ai-je retenu trois principes d'analyse régionale, dont un ajouté aux distinctions d'E. Juillard :

1) La recherche des zones uniformes, conforme aux enseignements de la géographie classique, retenue par les agronomes dans leur détermination des « régions agricoles » officielles. Elle permet de distinguer des unités proches des anciens « pays » qui juxtaposent des combinaisons homogènes d'exploitations : Cotentin, Bessin, Auge, Bocage, Caux, etc...

2) L'étude des influences urbaines qui regroupent autour de centres hiérarchisés des régions dont les activités peuvent différer assez sensiblement tout en gardant certains caractères communs dus à l'identité des horizons. Ainsi se définissent des aires d'influence emboîtées, d'échelles très variables, qui vont de la grande zone d'influence caennaise ou rouennaise aux petites unités resserrées sur des chefs-lieux de canton en passant par les horizons moyens des centres régionaux comme Bayeux, Mortain, Pont-Audemer...

3) L'analyse des réactions régionales et locales aux sollicitations extérieures, et spécialement à la diffusion du progrès agricole, tant à l'époque contemporaine qu'au cours des grandes périodes de la révolution fourragère et de l'expansion herbagère. Ainsi se définissent des zones dynamiques et des régions passives, des pôles de diffusion, des aires de rayonnement ou de résistance. Les réseaux de commercialisation jouent un rôle très important pour assoupir ou stimuler ces réactions régionales.

La corrélation entre les deux derniers principes se conçoit aisément. Les influences urbaines constituent en quelque sorte la « puissance » des relations régionales et interrégionales alors que les réactions aux sollicitations externes ou internes expriment la « résistance » du milieu. Les unes et les autres se répartissent selon des aires très différenciées et très fluides où les discontinuités l'emportent sur les zones homogènes. Comme telles, elles s'opposent au premier principe de classification régionale. En fait, l'importance des relations qui innervent des régions aussi ouvertes que celles qui constituent la Normandie, l'évolution continuelle des systèmes techniques et économiques rendent exceptionnelle l'uniformité d'une région. Parce qu'elle exprime la complexité et la discontinuité des influences et des résistances, la région n'est pratiquement jamais uniforme. Tout au plus, doit-on conserver la notion d'uniformité relative comme une commodité pour l'analyse régionale.

Ces distinctions permettent de mesurer avec plus de précision les échelles de l'étude régionale. On en retiendra quatre principalement.

1) L'exploitation agricole constitue la cellule élémentaire de l'activité économique (l'entreprise) et du genre de vie (la famille d'exploitants). Elle n'est pas dépourvue, naturellement, de dimension spatiale. Sa surface n'est pas seulement une donnée abstraite qui exprime sa dimension. C'est aussi un ou plusieurs terroirs associés. Elle permet de définir, à la base, des systèmes élémentaires d'exploitation qu'on peut assimiler, en Normandie, à des systèmes d'élevage. Chaque exploitation possède un dynamisme qui lui est propre.

2) La région agricole regroupe dans des limites qu'il appartient au géographe de définir et d'expliquer des exploitations qui peuvent se classer en un nombre réduit de types. Elle combine des systèmes d'exploitation dominants dont l'association constitue l'originalité de l'aire ainsi définie. En Normandie, la région agricole reste très proche des vieux « pays » dont les dimensions varient de quelques communes (Marais Vernier, Val de Saire) à plusieurs cantons ou arrondissements (Pays de Caux, Bocage, Pays d'Auge).

3) Pour avoir une bonne connaissance du tissu régional, il est nécessaire de subdiviser les régions agricoles afin de pouvoir apprécier les influences qui s'y exercent à partir du réseau urbain et de déterminer, dans la diffusion des systèmes, quels ont été et quels sont encore les zones pionnières, les pôles de rayonnement, les aires de résistance plus ou moins forte. Dans une matière très fluide et très discontinue, cette analyse conduit à la distinction de « sous-régions » ou « petites régions », où se manifestent chez les exploitants une résistance ou un dynamisme particuliers pour des raisons qu'il convient d'analyser. Ainsi, les premiers pôles herbagers, fort réduits au XVIII[e] siècle (quelques communes dans la fosse du Bray, dans les vallées de la Touques et de la Dive, et autour de Carentan et Isigny). De même, l'inégale résistance du Bocage aux influences herbagères ou le dynamisme assez variable des petites régions (littorale et sublittorale, centrale, méridionale) qui constituent le Pays de Caux.

4) Au-delà des nuances régionales, et au-delà même des régions traditionnelles, un petit nombre de distinctions fondamentales permettent de reconnaître quelques grands systèmes d'élevage dont l'extension dépasse le cadre de la province et s'intègre à une répartition mondiale des grands types de culture et d'élevage. En Normandie, on en a reconnu trois : le système herbager (caractéristique des montagnes humides et des façades occidentales du monde tempéré), le système bocain (que l'on retrouve sur les massifs anciens de la façade atlantique du continent européen), le système mixte associant cultures et élevage (commun à la plus grande partie de la zone tempérée).

Ainsi, l'étude régionale, pour être complète, doit-elle s'exercer à des échelles très différentes : celle de l'exploitation, celle de la petite région qui groupe quelques communes, celle de la région dont les dimensions variables peuvent englober plusieurs communes ou plusieurs dizaines de cantons, enfin celle des grands ensembles régionaux qui débordent très largement du cadre de la province.

L'étude réserve une partie à chacun des grands ensembles. Dans chaque partie, le premier chapitre analyse en détail une région privilégiée (Bessin-Cotentin, Pays de Caux, Centre du Bocage) choisie parce qu'elle a été encore peu étudiée et parce qu'elle est particulièrement caractéristique. Dans ce chapitre, on s'efforce de distinguer les unités les plus fines de l'espace régional. Le deuxième chapitre permet d'examiner plus rapidement le cas des autres régions. Le

troisième chapitre dégage les problèmes propres à chaque grand ensemble et les relie à ceux de l'agriculture mondiale.

3. — *Instruments*

Pour l'étude synoptique des systèmes d'élevage, on ne dispose d'aucun document aussi synthétique que les B.Q.E. ou les B.Q.R. en climatologie, ou même que la carte géologique en géomorphologie et les photographies aériennes en morphologie agraire. Aucun instrument ne met à la disposition du chercheur une image simplifiée, mais encore assez synthétique, de la réalité. Aussi se trouve-t-il écartelé entre deux tendances contradictoires, celle de l'enquête directe qui pour être vivante ne risque pas moins de verser dans l'anecdotique, et celle de l'étude statistique qui évite le particulier en ne fournissant que le général et qui permet d'épuiser un sujet sans l'avoir jamais traité. C'est en menant conjointement l'une et l'autre méthode qu'on possède finalement le plus de chances de pouvoir corriger les défauts de l'une par l'autre.

a) *L'enquête directe.*

Pour analyser toute la complexité d'un système et le saisir dans sa totalité, rien ne vaut la connaissance directe des hommes qui l'animent. Cette recherche m'a conduit auprès d'un très grand nombre de techniciens, de notables et surtout d'agriculteurs appartenant à toute les régions et à toutes les classes d'exploitations. J'ai pu y associer plusieurs étudiants dont les relations familiales avec les éleveurs rendaient plus aisée la confiance qui doit régner au cours de tels entretiens. Je n'ai essuyé aucun refus.

En dépit des facilités que procurent les magnétophones, je n'ai pas utilisé ces instruments qui auraient sans aucun doute gêné les agriculteurs normands, très sensibles encore à l'autorité du document qui engage. Parfois même, j'ai dû faire confiance à ma seule mémoire en évitant de prendre des notes. J'ai laissé courir les propos en liberté, suscitant par un nombre limité de questions de longues réponses de mes interlocuteurs. Parfois, le verre de « goutte » dut être le médiateur indispensable de la confiance (« vous allez bien prendre quelque chose ? »). Mais dans la majorité des cas, j'ai rencontré des hôtes sobres, compétents, jamais bavards inutilement, connaissant parfaitement la valeur du geste et du mot qui comptent, enfin toujours riches d'humanité profonde.

Je n'ai pas cependant laissé mes enquêtes au hasard. Même si j'ai toujours préféré la liberté de la conversation aux rigueurs de l'interrogatoire, je me suis inspiré dans chaque entretien d'un canevas de questions que l'expérience m'a permis d'améliorer peu à peu. Surtout, je me suis efforcé de quadriller le territoire normand dans un réseau d'enquêtes hiérarchisées dont la répartition se trouve résumée dans une carte (fig. 93). Ainsi, mon étude s'appuie-telle sur les trois séries suivantes :

1) Des enquêtes d'exploitations (plus d'une centaine) qui se répartissent soit au hasard d'occasions soit en fonction de choix volontaires destinés à combler une lacune de documentation.

Figure 93. — Carte de la ré

recherches, enquêtes, D.E.S...

J'ai mené ces enquêtes personnellement. Toutes les régions normandes comprennent au moins deux exploitations visitées. Approximativement, le nombre de celles-ci est inversement proportionnel à l'importance de la documentation préexistante. Ainsi, en dépit du charme de cette région, je n'ai pas mené beaucoup d'enquêtes dans le Pays d'Auge auquel ont été et sont encore consacrées de nombreuse études. Par contre, je me suis rendu souvent dans le Bocage, région « oubliée ».

2) Des enquêtes communales (une vingtaine environ), échelon intermédiaire entre la visite d'exploitation et l'étude régionale. Elles combinent l'analyse des documents communaux (recensements démographiques, état-civil, cadastre notamment) et une étude de la totalité des exploitations agricoles, de leurs activités, et des exploitants, réalisée avec l'aide d'une ou de plusieurs personnes ayant une connaissance profonde de la commune (maire, secrétaire de mairie, ou un exploitant particulièrement compétent). Dans quelques cas, j'ai mené personnellement ces enquêtes. Certaines m'ont été fournies par des étudiants. Généralement, je les ai réalisées avec des petits groupes d'étudiants dans le cadre de l'initiation à la recherche.

3) Des études régionales, correspondant soit à des Diplômes d'Etudes Supérieures, soit à des recherches personnelles. Au nombre d'une vingtaine, elles se répartissent au sein de toutes les principales régions de Normandie. Elles regroupent généralement plusieurs visites de fermes et enquêtes communales auxquelles elles ajoutent l'exploitation de la documentation statistique. Je me suis toujours efforcé de les achever par un entretien avec une personnalité, technicien ou notable, particulièrement au fait des réalités régionales.

b) *La méthode cartographique.*

L'enquête directe jette une série de coups de sonde dans l'espace régional dont elle montre les plus fines discontinuités. Pour compléter le réseau d'information, pour extrapoler ce qui a été analysé en un point sans qu'il soit nécessaire de répéter l'enquête à l'infini, enfin pour obtenir quelques quantités globales significatives de toute la Normandie, l'étude statistique demeure indispensable. On verra plus loin la valeur de l'appareil statistique. Je me suis efforcé de l'exploiter de la façon la plus efficace en révélant la dimension géographique des chiffres sous forme de cartes aussi précises que possible, c'est-à-dire de cartes communales. Les trois séries d'enquête se trouvent donc complétées par trois séries de cartes.

1. — Des cartes simples (le plus souvent par points) analysent la répartition dans les cinq départements normands de données isolées, densités de bétail bovin ou porcin, cultures non consacrées à l'élevage, prairies permanentes, produits bruts, rendements laitiers des exploitations de gestion, etc... Les sources de ces cartes proviennent soit du recensement agricole de 1955, soit de la documentation des Centres de Gestion. Réalisées avec des moyens d'infortune personnelle au cours d'une première période de recherche (1960-63), elles m'ont permis de réaliser une sorte d'exploration cartographique du sujet. La plupart ne méritaient pas d'être publiées et ne l'ont donc pas été.

2. — Des cartes demi-synthétiques s'efforcent de montrer la répartition régionale d'une combinaison limitée de facteurs. Telles, la plupart des cartes publiées dans l'Atlas de Normandie, qu'il s'agisse

de la répartition des exploitations agricoles (D 2), des terres labourables et des surfaces en herbe (D 4), de types d'élevage comme ceux du cheval (D 9) ou des bovins (densité et orientation, D 7 ; formes de progrès D 8), des industries laitières (D 12) et des marchés de la viande (D 13), des aménagements et des progrès agricoles (D 15, D 16). Chacune combine deux ou trois facteurs afin de mieux révéler la complexité des répartitions.

3. — La carte des régions agricoles (D 18) présente la synthèse régionale des principaux systèmes de cultures et d'élevage. Une carte des systèmes agricoles au milieu du XIX^e^ siècle (Fig. 101) permet d'établir une comparaison avec la période qui précède l'extension de la vague herbagère et la généralisation de la révolution fourragère.

Pour l'exécution de toutes ces cartes, j'ai bénéficié de l'aide des cartographes de l'Institut de géographie de Caen et des conseils de Mlle Barrier, responsable du laboratoire de Cartographie.

Un certain nombre de renseignements statistiques n'étaient utilisables que dans le cadre départemental. Ils sont présentés, dans le texte, sous forme de tableaux.

III — L'ANALYSE DES COMPOSANTES.

Pour nourrir l'étude synoptique des systèmes, l'analyse de leurs composantes demeure indispensable. Aussi me suis-je efforcé de mener, parallèlement à l'exploration régionale, une recherche thématique aussi systématique que possible dans le cadre des cinq départements normands. Pour chacune des composantes des systèmes d'élevage ou des combinaisons régionales, on trouvera ci-dessous une fiche technique qui indique les sources de documentation disponibles actuellement, l'orientation d'étude choisie, l'expression graphique ou cartographique utilisée, les normes essentielles dégagées du vocabulaire des spécialistes pour caractériser les aspects les plus fondamentaux des systèmes d'élevage. L'ordre dans lequel ces fiches sont présentées diffère assez sensiblement de celui proposé pour l'étude du système d'élevage, car il tient compte des possibilités offertes par la documentation.

1°) Les techniques de production

1. — *Sources.*

a) *Infrastructure fourragère, conservation des fourrages, stabulations et modes de pâturage.*

— Documents pour la carte d'utilisation du sol d'A. Perpillou.

— Enquête subventionnée par le C.N.R.S. Documents communiqués par M. A. Perpillou.

— Recensement agricole de 1955

— Statistiques agricoles (évaluations annuelles des surfaces réalisées par les Directions des Services Agricoles)

— Enquêtes réalisées auprès de tous les organismes d'assistance technique au service de l'agriculture : Direction des Services

Agricoles, Groupements de Vulgarisation, Centres d'Etudes Techniques Agricoles, Maisons de l'Elevage, Centres de Gestion, etc...

— Bulletins des Directions des Services Agricoles (notamment Seine-Maritime, Orne où paraissent des publications régulières) et des Centres de Gestion et d'Economie Rurale.

— Monographies agricoles départementales, réalisées par les Directions des Services Agricoles après le Recensement de 1955 (Ronéot.)

— Enquêtes directes auprès des agriculteurs.

b) *Sélection des animaux, races.*

— Statistiques du Herd-Book Normand et des Centres d'Insémination Artificielle.

— Bibliographie, cf. Lavoinne, Quittet, Sarrazin, etc...

— Bulletin du Herd-Book Normand

— Enquêtes auprès de MM. les Directeurs du Herd-Book Normand et de la Société Mutuelle pour le choix et l'étude de descendance des Taureaux Normands (S.C.T.N.)

— Enquêtes directes auprès de quelques éleveurs-sélectionneurs.

c) *Mesure et contrôle des performances animales.*

— Statistiques des Syndicats de Contrôle Laitier et de la Fédération Nationale des organismes de contrôle des performances des animaux de boucherie (F.N.O.C.P.A.B.)

— Renseignements communiqués par MM. les Directeurs régionaux des organismes ci-dessus.

2. — *Critique des sources.*

La documentation disponible permet d'avoir une connaissance statistique très précise (jusqu'à l'échelon communal compris) de la répartition des cultures et des herbages ainsi que des bovins inscrits soit au H.B.N., soit au Contrôle laitier, soit au Contrôle de croissance. Mais ces animaux d'élite ne forment qu'une infime partie du cheptel.

On peut avoir encore une bonne connaissance, par enquête directe ou grâce à la documentation des techniciens, des méthodes d'élevage utilisées dans chaque région. Mais il est très difficile, voire impossible, d'aboutir à une appréciation statistique. Ainsi, le phénomène récent consistant à remettre en labour un certain nombre d'herbages, est-il bien connu empiriquement. Mais, statistiquement, aucune évaluation sérieuse de son ampleur réelle n'a pu être faite.

La répartition des races, au sein des élevages secondaires, est très mal connue. L'insémination artificielle permet de mieux apprécier celle des bovins, sans qu'on puisse aboutir cependant, même à l'échelon départemental, à des chiffres rigoureux. La persistance de l'insémination naturelle dans certaines régions, l'importation de veaux destinés à l'embouche et inséminés dans d'autres départements repre sentent, en effet, deux secteurs qui échappent aux statistiques de l'insémination artificielle.

3. — *Orientation.*

Le progrès technique constitue le phénomène dominant de notre époque. C'est donc surtout en fonction de ce développement qu'ont été étudiées les techniques contemporaines. Je me suis efforcé surtout de montrer comment la diffusion du progrès peut être inégale selon les régions et, à l'intérieur d'une même région, selon les types d'exploitations. Bien des éléments permettent d'expliquer les inégalités de cette marche. Avant toute autre chose cependant, les techniques traditionnelles doivent être examinées attentivement. D'une part, parce qu'elles jouent encore directement un rôle important. Ensuite, parce que, selon les cas, elles peuvent prédisposer une région au progrès technique ou tout au contraire constituer un frein puissant face à celui-ci.

4. — *Normes fondamentales.*

Le schéma suivi au cours des enquêtes directes permet d'indiquer les principales recherches :

Bovins

— Infrastructure fourragère :
  —. % des surfaces toujours en herbe (S.T.H.) dans la S.A.U.
  —. % des surfaces consacrées au foin dans la S.T.H.
  —. % des surfaces fourragères dans les labours
  —. répartition des cultures destinées au bétail entre prairies artificielles (où dominent les légumineuses, trèfle, sainfoin, luzerne)
  prairies temporaires (où dominent les graminées, ray-grass, fétuque, fléole, etc...)
  plantes sarclées (betteraves et choux)
  fourrages annuels (maïs, fourrage)
  cultures dérobées (trèfle incarnat)
  céréales (avoine, orge)
  —. importance des aliments achetés d'origine industrielle
  —. % de la S.F.P. dans la S.A.U.

— Technique d'entretien des prairies permanentes, apports d'engrais.

— Technique d'utilisation des prairies permanentes et des cultures fourragères (pâturage libre, tournant, rationné, zéro-pâturage... piquet, clôture électrique...)

— Technique de conservation des fourrages (foin, haylage, ensilage)

— Technique et durée de stabulation, mode de traite (main, machine salle de traite)

— Degré de sélection des animaux, mode de reproduction (artificielle ou non), périodes de vêlage (printemps, hiver).

— Races : Normande, Frisonne Française Pie Noire (F.F.P.N.). Charolaise, Jersiaise, Croisés...

— Composition du troupeau : Vaches laitières
Taureaux
Bœufs d'embouche, vaches de réforme
Veaux d'élevage
Veaux d'engraissement
Génisses de remplacement

Test significatif de l'orientation de l'élevage : l'âge de vente des veaux mâles.

Porcins et volailles

— Nature de l'alimentation : aliments achetés
aliments produits sur la ferme

— Installations : porcheries et poulaillers

— Races

— Origine des animaux : nés sur l'exploitation
achetés (porcelets, poussins)

— Destination des animaux.

Ovins

— Infrastructure fourragère, cf. bovins

— Installations ;

— Garde : Pâturage libre, parc, berger...

— Races

Chevaux

— Races, destination des animaux : trait, selle, trot, courses plates

— Mode de reproduction : Haras National
Etalonnier privé

— Elevage, dressage, etc...

5. — *Principales régions graphiques et cartographiques.*

— Carte au 1/500 000 du rapport des labours et des prairies permanentes (Atlas de Normandie, D 4)

— Carte au 1/500 000 de quelques formes de progrès de l'élevage bovin : Herd-Book normand, Contrôle laitier, Contrôle de croissance, Stabulations libres déclarées au Génie Rural (Atlas de Normandie, D 8)

— Carte au 1/1 000 000 des Centres d'Insémination Artificielle en Normandie (Atlas de Normandie, dans commentaire de D 8).

— Carte au 1/500 000 de quelques manifestations du progrès agricole en Normandie : adhérents des Centres de Gestion, des Groupements de Vulgarisation, des Centres d'Etudes Techniques Agricoles. En collaboration avec F. Solignac-Lecomte (Atlas de Normandie, D 16)

2°) Les produits

1. — *Sources.*

— Recensement Général de l'Agriculture de 1955. (Résultats communaux non publiés mais disponibles dans les Directions des Services Agricoles).
— Bulletins de la Statistique Agricole interdépartementale, 1962, 1963, 1964. (Résultats de sondages et d'évaluations à l'échelon départemental)
— Ministère de l'agriculture, Etude sur le cheptel bovin de la Normandie, 1963.
— Cahier n° 2 de l'Association Normande d'Economie Rurale Appliquée (sept. 1965), Travaux de comptabilité agricole régionale. (Essai de comptabilité agricole par département).
— Bulletin des cinq Centres de Gestion (Bulletins ronéotypés donnant les résultats pour chaque campagne des exploitations adhérentes des Centres regroupées par catégories)
— Renseignements sur les exploitations des Centres de Gestion fournis par MM. les Directeurs des Centres (campagne 1961-62)
— Enquête réalisée par le Centre Départemental des Jeunes Agriculteurs de la Manche en 1961 pour définir « l'exploitation agricole viable ». (Comptabilité d'exploitations analysées par région).
— Résultats du contrôle laitier.
— Statistiques des Services Vétérinaires.
— Statistiques des Directions des Haras Nationaux (Haras du Pin, de Compiègne et de Saint-Lô)
— Statistiques des stud-books (selle et trotteur)

2 — *Critiques des sources.*

La liste ci-dessus ne comprend que les principales sources de documentation. Jusqu'à une époque toute récente, celles-ci tendaient à se multiplier dans l'anarchie, la concurrence, la surenchère et les rivalités des multiples services administratifs ou professionnels qui encadrent l'agriculture d'un département ou d'une région. On doit cependant reconnaître un effort d'harmonisation dans la création de deux organismes coordinateurs des études à l'échelon régional : la Statistique Interdépartementale pour le compte du Ministère de l'Agriculture, l'Association Normande d'Economie Rurale Appliquée pour celui des organisations professionnelles.

En dépit de cette abondance, aucune des sources, tout au moins sur le plan géographique, n'est pleinement satisfaisante.

Une seule, en effet, couvre toutes les communes de Normandie : le Recensement Général de l'Agriculture de 1955. Mais cette enquête systématique cumule le triple inconvénient d'être déjà trop ancienne (elle a été réalisée avant les principaux bouleversements de la révolution agricole contemporaine), de demeurer incomplète dans le

département de la Manche où, sous la pression des Syndicats d'exploitants, un tiers des communes environ n'ont pas répondu aux enquêteurs, enfin de présenter des chiffres sous-évalués notamment dans le domaine des productions animales. Les statistiques (généralement cantonales) des Services Vétérinaires, plus récentes et plus justes, ne permettent pas de pallier ces carences puisque ces Services ne contrôlent pas encore la totalité des animaux, notamment les plus jeunes. Mais, par l'intermédiaire des Stud-Books et des Haras Nationaux (répartition des saillies) on a une bonne connaissance de la répartition des élevages de chevaux de selle et de course.

En attendant le lancement d'un nouveau Recensement Général, le Ministère de l'Agriculture pratique surtout la méthode des sondages qui permet d'avoir une bonne connaissance du cheptel sur le plan départemental (cheptel bovin depuis 1963, enquête en cours sur le cheptel porcin) mais qui laisse totalement dans l'ignorance des répartitions géographiques.

Les Centres de Gestion fournissent une abondante documentation pour un petit nombre d'exploitations. Celles-ci représentent généralement des exploitations « de pointe » par rapport à la moyenne régionale et leurs résultats, ainsi que ceux du Contrôle Laitier, doivent donc interprétés avec la plus grande prudence sans jamais être extrapolés.

3. — *Orientation méthodologique*

Faute de mieux, on a utilisé le recensement de 1955 pour réaliser des cartes communales de densités permettant d'avoir une idée approximative des répartitions régionales. On doit se garder de mettre des chiffres de chargement sur de telles cartes. Elles permettent cependant de dégager de façon heureuse les zones de forte, de faible et de moyenne densité à l'intérieur de la Normandie. (Atlas de Normandie, D 7).

Pour actualiser les chiffres, on peut avoir recours aux sondages du Ministère de l'Agriculture, aux résultats prudemment interprétés des Centres de Gestion et à l'enquête directe. On aboutit ainsi à un triple recoupement qui peut donner satisfaction. Les chiffres de production laitière par animal sont les plus difficiles à apprécier et aussi les plus variables. En ce domaine, les résultats des Centres de Gestion apparaissent vraiment trop particuliers, les enquêtes directes tombent très aisément dans des approximations hautement fantaisistes, et la division de la production départementale (assez bien connue grâce aux transformateurs) par le nombre total de laitières (bien connu par les sondages) fournit un chiffre global de faible signification géographique.

4. — *Normes fondamentales*

Du point de vue économique, l'élevage comprend une chaîne de transformations dont la dernière seulement aboutit aux « produits » proprement dits. On doit successivement apprécier :

— l'infrastructure fourragère (qui intervient très peu dans les transactions et qu'on étudiera donc surtout d'un point de vue technique).

— le cheptel.

— les produits.

a) *Le cheptel.*

— Répartition quantitative : le chargement permet de mesurer le nombre d'U.G.B. (Unité de Gros Bétail) ou d'U.G.B.B. (Unité de Gros Bétail Bovin), soit à l'ha S.A.U. (Surface agricole utile comprenant les herbages et la totalité des labours), soit à l'ha S.F.P. (Surface fourragère principale, comprenant la totalité des surfaces consacrées à l'alimentation du bétail à l'exception des cultures dérobées).

Une table permet de convertir en U.G.B. tous les types de bétail :

Vache laitière donnant 3.000 kg de lait par an :	1 UGB
Elève bovin de plus de 2 ans	0,9
Elève bovin de 1 à 2 ans	0,7
Veau de 3 mois à 1 an	0,25
Porc charcutier de 100 kg de poids vif	0,13
Truie-mère à sa deuxième portée ou plus	0,5
Brebis, mouton adulte	0,1
Agneau	0,05
Cheval de labour	1,2
Volaille, lapin	0,02

— Répartition qualitative : rendements en lait par animal, taux butyreux, rendements en viande, etc.

Normes connues seulement pour un petit nombre d'élevages (Contrôle laitier et Contrôle de Croissance des animaux de boucherie) rarement significatifs de la moyenne régionale.

Appréciations très difficiles, voire illusoires.

b) *Les produits.*

— Produit brut par ha : d'après Chombart de Lauwe (6), « valeur de la production de l'exploitation pendant un exercice d'un an », ramenée à un ha. Il comprend essentiellement « la valeur des récoltes et productions animales apparues dans l'exercice, vendues, autoconsommées ou stockées ».

Connu dans les exploitations adhérentes des Centres de Gestion.

Peut être calculé avec une bonne approximation après une visite d'exploitation.

— Structure du produit brut par ha : ventilation des principales recettes de l'exploitation. En Normandie, le rapport entre la production laitière, les ventes nettes de bovins, les cultures de ventes et les élevages secondaires apparaît particulièrement significatif de l'orientation des systèmes d'exploitation. On doit remarquer cepen-

(6) Chombart de Lauwe (J.), 79, 1963.

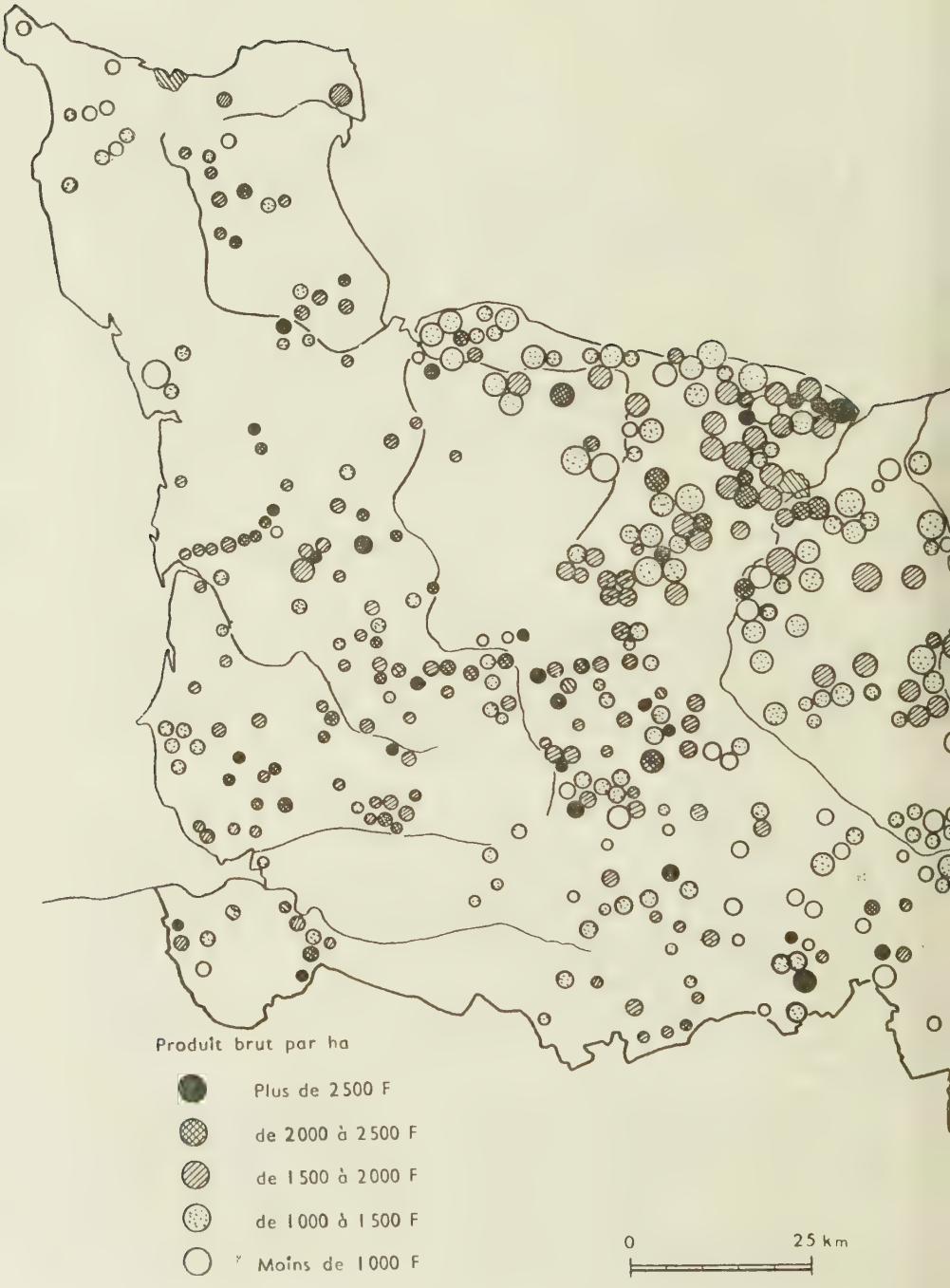
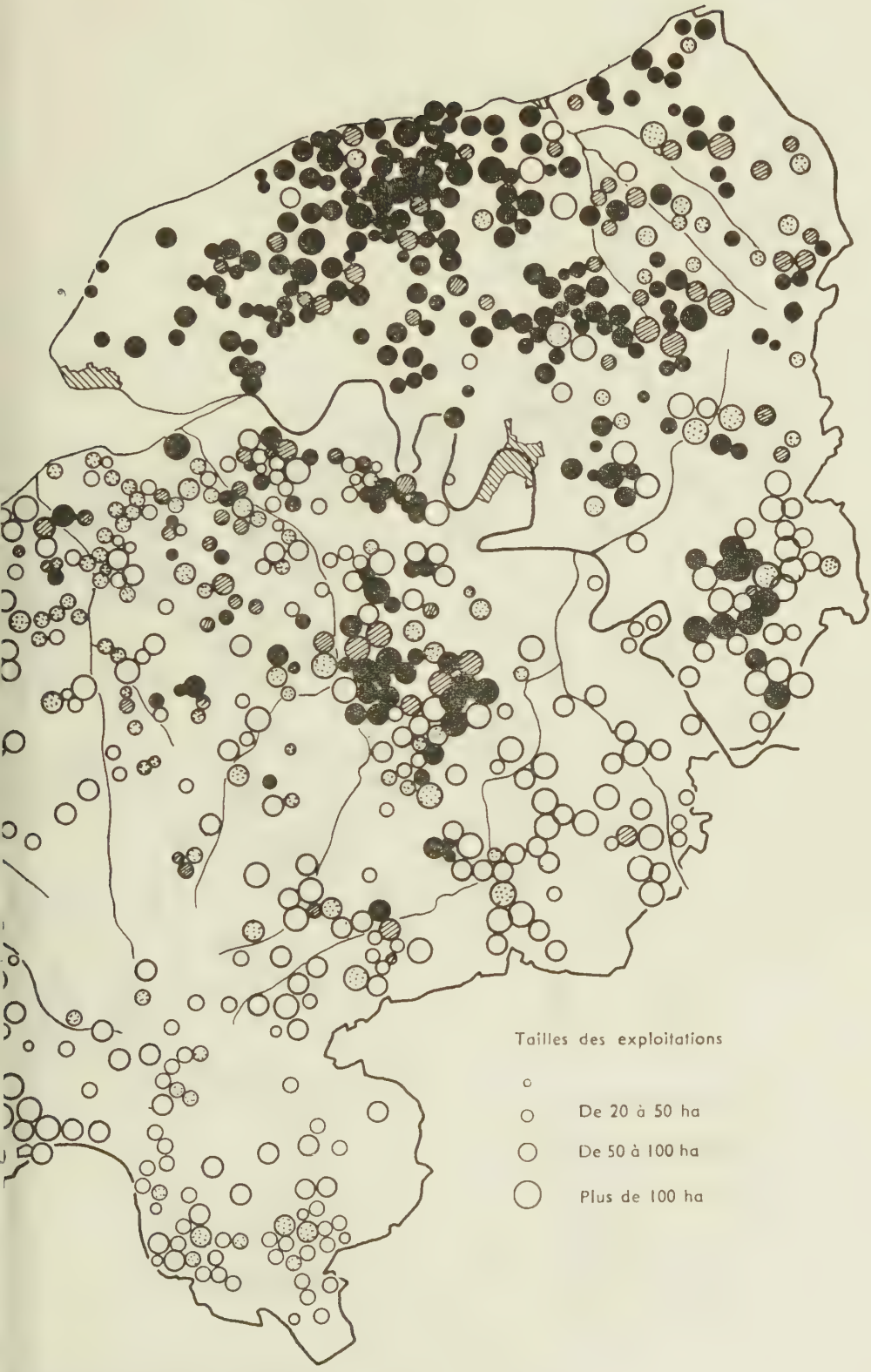


Fig. 94. — Carte du produit brut par ha



loitations adhérentes des Centres de Gestion (1961-1962)

Fig. 95. — Carte des changement
adhérentes des C

.B. par ha S.A.U. des exploitations
iestion (1961-62)

Fig. 96. — Carte des chargements en U.G.B.B. par ha. S.F.P

s exploitations adhérentes des Centres de Gestion (1961-1962)

dant que le poste « vente nette de bovins » constitue un produit particulièrement complexe où se combinent des ventes et des achats, et, parmi les ventes, des transactions intermédiaires (portant sur le bétail maigre) et des ventes d'animaux de boucherie. Il mérite donc d'être précisé, dans la mesure du possible, de même que le poste « élevages secondaires » où entrent dans des proportions fort variables chevaux, moutons, porcs charcutiers, porcelets, poulets de chair et œufs.

Répartition connue dans les exploitations adhérentes des Centres de Gestion.

— Structure du produit brut départemental : calculée depuis 1963 par l'Association Normande d'Economie Rurale Appliquée (Cahiers. Travaux de comptabilité agricole régionale).

5. — *Principales réalisations graphiques et cartographiques*

— Carte par points d'après le Recensement Agricole de 1955 de la densité du cheptel bovin, 1/500.000 (Non publiée).

— Id. Rapport du nombre de vaches laitières par rapport au troupeau bovin total (Non publiée).

— Id. Cheptel porcin (Non publiée).

— Id. Cultures non destinées à l'élevage (Non publiée).

— Carte du produit brut/ha des exploitations adhérentes des Centres de Gestion, 1961-62 (Fig. 94), 1/1.000.000.

— Id. Pourcentage du produit brut lait dans le produit brut total (Non publiée).

— Id. Pourcentage du produit « vente nette de bovins » dans le total (Non publiée).

— Id. Pourcentage du produit brut « cultures de vente » dans le produit brut total (Non publiée).

— Id. Pourcentage du produit brut « élevages secondaires et divers » dans le produit brut total (Non publiée).

— Id. Rendements en lait moyens par vache laitière (Non publiée).

— Id. Chargements en U.G.B.B./ha S.A.U. (Fig. 95).

— Id. Chargements en U.G.B.B./ha S.F.P. (Fig. 96).

— Id. Rapport U.G.B.B. vaches laitières/U.G.B.B. totales (Non publiée).

— Carte de l'élevage bovin, 1/500.000, Densité et spécialisation, d'après le Recensement Agricole de 1955 et Enquêtes. (Atlas de Normandie, D 8).

— Carte de l'élevage du cheval, 1/500.000, d'après statistiques des Haras Nationaux et des Stud-Books. (Atlas de Normandie, D 9).

— Carte des élevages secondaires (porcs, moutons, volailles), 1/500.000. (Atlas de Normandie, D 10).

3°) Les modes de commercialisation

1 - 2. — *Sources et critique des sources.*

Animaux d'élite.

— Chronique agricole de la presse régionale (par exemple « Paris-Normandie » et « Ouest-France »), nombreux articles sur cette question, notamment au sujet des bovins de sélection.

— Enquête auprès de MM. les Directeurs du H.B.N. et de la S.C.T.N. (bovins).

— Chronique et articles des principales revues de sport équestre :

— « Courses et élevage », édité par l'Union Nationale Interprofessionnelle du Cheval (pur-sang et trotteurs).

— « L'Eperon », édité par l'Union Nationale Interprofessionnelle du Cheval (selle).

— « L'information hippique » (selle).

— Enquête auprès de M. Vauvrecy, éleveur-étalonnier à Maltot (Calvados).

Elevages secondaires.

— Statistiques des foires, marchés, abattoirs ; cf. Bovins.

— Enquête auprès de MM. Caron et Colibet, représentants de la S.I.B.E.V. (porcs).

— Quelques articles de la presse régionale et de la Revue de l'Elevage (porcs, moutons, volailles).

Viande bovine.

— Enquête sur les foires et marchés des cinq départements réalisée par l'Association pour l'Atlas de Normandie (1966).

— Statistiques des marchés, communiquées par les Directions des Services Agricoles.

— Statistiques des abattoirs, publics et privés, communiquée par la Direction des Services Vétérinaires.

— Statistiques des expéditions par voie ferrée, communiquées par la S.N.C.F.

— Liste des marchands de bestiaux, communiquée par l'I.N.S.E.E.

— Chroniques hebdomadaires des foires et marchés, suivies pendant 5 années dans la presse régionale (spécialement « Paris-Normandie »).

— Enquête directe auprès de MM. Fouache et Billard, herbagers à Oudalle (S.-Mme) et à Ste-Gauburge (Orne), de M. Poupard, marchand de bestiaux à Ecouché (Orne), de M. le Directeur de la S.I.C.A. - Viande de Gacé (Orne), de M. le Directeur des abattoirs du Havre (S.-Mme), de M. B. Glasson, industriel à Beuvillers (Calvados), ainsi qu'auprès de M. des Courtils, éleveur à Moussonvilliers (Orne), président de la Confédération Nationale de l'Elevage qui a bien voulu mettre à ma disposition une importante documentation.

— Nombreux articles dans la presse quotidienne et hebdomadaire, régionale et nationale ; cf. notamment, « Paris-Normandie »,

« Ouest-France », « Le Monde », « Les Echos », « La Vie Française », « L'Express », « Le Nouvel Observateur », etc.

— Documents divers communiqués par les Centres de Gestion et les Services Agricoles.

— Une étude fondamentale : la production et la commercialisation du bétail et de la viande bovine en Haute et Basse-Normandie. réalisée par la Société pour le Financement et le Développement de l'Economie Agricole (S.O.F.I.D.E.C.A.), 1963.

Le monde qui se veut le plus secret est aussi celui dont on ne craint pas de parler le plus : face à la discrétion des professionnels, le bavardage incessant de tous ceux qui s'intéressent à la commercialisation du bétail et de la viande.

Des statistiques officielles permettent de saisir exactement la plupart des transformations et certains flux, notamment les abattages et les expéditions ferroviaires. On connaît beaucoup moins bien les transactions qui s'opèrent sur les foires et marchés dont les responsables préfèrent généralement l'approximation à la rigueur. On ne sait rien, si ce n'est par quelques sondages et enquêtes directes, des ventes à la ferme et des expéditions par camions qui deviennent de plus en plus prépondérantes. Le commerce du bétail maigre, fondamental cependant, échappe à peu près totalement aux dénombrements et on ne peut en avoir qu'une connaissance empirique. Dans ces conditions, le bilan général du commerce du bétail et de la viande, même à l'échelon départemental, relève d'une opération pour statisticien de haute école.

Mais, ce secteur soulève assez de passions pour susciter l'intérêt, les études et les réflexions. Les mécanismes du marché (à défaut des flux) sont bien connus. J'ai rencontré auprès des professionnels qui m'ont reçu un excellent accueil et tous ont exprimé une très fine connaissance de leur métier.

Lait.

— Statistiques des établissements recueillies soit par enquête directe, soit d'après des renseignements fournis par les Directions des Services Agricoles, les Services des Enquêtes économiques, le Génie Rural (étude générale dans toute la France en 1963), les Syndicats départementaux des Industriels Laitiers, les Fédérations de Coopératives Laitières...

— Liaisons financières entre les entreprises établies après enquête personnelle et lecture de la presse financière, notamment la Vie Française et pages économiques du Monde.

— Nombreux renseignements fournis par MM. Grandin et Macherel, président et directeur d'Elle-et-Vire, Descateau, directeur régional de la S.A.F.R. (Genvrain), Tollu, directeur des établissements Gervais, Barbé, directeur régional de la S.A.P.I.E.M., Araneder des établissements Dupont d'Isigny, Monfray, directeur des établissements Heudron de Verneuil, Junge et Jean-Marie des établissements Claudel, Gondouin, fromager à St-Pierre-sur-Dives, etc.

La compétition très sévère qui oppose les différents types d'industriels sur le marché laitier ne rend pas aisée la connaissance des statistiques d'entreprises. En ce domaine, le secret est assez bien gardé. Cependant, l'ordre de grandeur des litrages de chaque usine est connu de tous. Il est par contre beaucoup plus difficile, voire

impossible, d'approcher certaines liaisons financières ou de pondérer les circuits de distribution.

3 - 4. — *Orientation et normes fondamentales.*

L'étude des marchés de l'élevage, dans l'ensemble peu connue, paraît assez importante pour que lui soit consacré le développement de toute une partie (3 chapitres). Elle permet, en effet, de relier l'élevage normand à ses débouchés qui le conditionnent pour une large part. Faute de pouvoir mener une étude exhaustive des marchés, comme un économiste qualifié aurait pu seul le faire, je me suis efforcé de déterminer surtout :

— pour chaque département et pour l'ensemble de la Normandie, le volume global et la valeur de chaque produit ainsi que la proportion que représente la production normande sur le marché national ; faute de sources valables, cette évaluation n'a pas toujours pu être réalisée ; le degré de précision varie beaucoup selon les secteurs.

— la chaîne des intermédiaires et des transformateurs qui font la liaison entre les producteurs et les consommateurs.

— la distinction, au sein des intermédiaires, de ceux qui appartiennent au secteur public ou coopératif, des commerçants ou industriels indépendants, et des agents qui s'intègrent à de puissantes concentrations financières ; dans la mesure du possible, analyse de la part qui revient à chacune de ces catégories sur les marchés normands.

— la localisation géographique des marchés concrets ou des lieux de transformation dont la répartition peut constituer un facteur important de l'organisation générale des marchés.

— les mécanismes de contrôle du circuit et de formation des prix qui ont été abordés sommairement, bien que situés nettement en dehors du domaine géographique, parce qu'ils sont indispensables à la compréhension des autres phénomènes.

Dans chaque élevage, doivent être dinstinguées les transactions qui aboutissent, après transformation ou non, à la commercialisation d'un produit de consommation, et celles qui, à l'intérieur même du secteur agricole, portent sur des produits intermédiaires (reproducteurs, saillies, animaux d'élevage, œufs à couver, etc...).

5. — *Principales réalisations graphiques et cartographiques.*

— Carte au 1/500 000 des industries laitières (Atlas de Normandie, D 12).

— Carte au 1/500 000 des marchés et des industries de la viande (Atlas de Normandie, D 13).

4°) Les conditions naturelles

a) Modelé, sols.

Les cartes géologiques et topographiques, la littérature géographique et agronomique (cf. bibliographie, notamment Elhaï, Journaux et

Dewolf, Lautridou, Jouis et Lecacheux, etc...) fournissent une documentation appréciable pour dégager les caractères morphologiques et pédologiques essentiels des terroirs normands. En rapport avec le sujet traité, les résultats de toutes ces études ne donnent cependant pas entière satisfaction.

En effet, si les conditions de modelé peuvent être parfaitement connues, notamment grâce aux travaux de MM. Elhaï et Journaux, et si ne cesse de progresser l'étude des terroirs limoneux grâce aux analyses complémentaires de l'Institut Agronomique de Rouen (sous la direction de M. Jouis) et du Laboratoire de géomorphologie du C.N.R.S. de Caen (sous la direction de M. Journaux), on reste assez dépourvu face à la complexité des sols du Bocage et du Pays d'Auge dont l'intérêt pour la compréhension des systèmes agricoles paraît cependant évident.

Je ne pouvais aborder seul une telle étude d'une manière scientifique, c'est-à-dire en pratiquant les sondages et les analyses indispensables. On peut sérieusement espérer, en outre, que le Laboratoire de géomorphologie du C.N.R.S. comblera cette lacune dans un proche avenir. Je n'ai cependant pas négligé totalement ce secteur de recherche et je me suis efforcé notamment :

1. — De glaner tous les renseignements utilisables dans la littérature existante.

2. — De tirer parti au maximum des appréciations, parfois très fines, que les agriculteurs portent sur les terroirs qu'ils utilisent et dont ils savent toujours distinguer les nuances locales.

3. — De porter la plus grande attention à tous les phénomènes liés à l'économie de l'eau dans le sol qui joue un rôle capital dans le domaine fourrager, les réserves du sol venant pallier les inconvénients des sècheresses climatiques.

4. — De compléter les observations sur le terrain par l'étude des cartes géologiques et topographiques ainsi que par celle des photographies aériennes.

5. — De dégager, ainsi, de façon empirique, des types de terroirs, hypotheses de travail qu'il appartient aux spécialistes de vérifier et de compléter.

b) Climat.

1. — *Sources.*

— Sanson, Climatologie statistique de la Normandie, 1954, cf. biblio graphie.

— Chambre d'agriculture du Calvados, Climatologie, 1962.

— Bulletins mensuels de renseignements de la Météorologie Nationale 1954-63.

2 - 3. — *Critique des sources et orientation.*

Les études d'agronomes comme L. Hédin et M. Hallaire invitent à tenir le plus grand compte des phénomènes climatiques pour déterminer les aptitudes d'une région, en particulier dans le domaine fourrager (cf. bibliographie). La croissance des végétaux, en effet, dépend de la température, de l'éclairement, et du rapport entre les précipitations et l'évapotranspiration potentielle qui détermine si les

besoins en eau sont satisfaits ou non. On sait qu'en cas de déficit sur ce dernier point, les plantes flétrissent de façon, plus ou moins durable, ce qui paralyse leur croissance et diminue très fortement leurs qualités fourragères. La prairie a besoin d'une alimentation aussi continue que possible en eau que peuvent lui assurer soit d'excellentes réserves du sol, soit la régularité des précipitations, soit les deux phénomènes heureusement combinés.

Etudiant l'importance des besoins en eau des végétaux, Hallaire estime que la végétation atteint son maximum de développement lorsque l'évapotranspiration réelle (ETR) égale l'évapotranspiration potentielle (ETP), c'est-à-dire « la hauteur d'eau est évaporée et transpirée au niveau d'une végétation en phase active de croissance, suffisamment couvrante et abondamment pourvue d'eau » (B.T.I. ; 1962). Au contraire, les stomates se ferment et l'activité photosynthétique se réduit lorsque, faute d'une alimentation en eau suffisante, ETR. reste inférieure à ETP.

Il n'était pas question, dans le cadre de cette étude, de reprendre l'analyse des mécanismes qui lient la croissance des végétaux (et spécialement des prairies) aux fluctuations climatiques. Mais il était tentant d'utiliser à des fins géographiques les critères dégagés par les spécialistes pour montrer la variété des conditions qui caractérisent les régions normande.

Pour réaliser cette étude, j'ai utilisé deux sources principales :

— les données statistiques de Sanson qui fournissent des moyennes calculées sur une période de trente ans, précipitations et nombre de jours de pluies (pour un nombre très élevé de stations normandes), températures, moyenne, moyennes des minima et des maxima (pour un nombre de stations plus restreint), nombre de jours de gel, de neige, d'orage, de grêle, etc... (pour un nombre réduit de stations).

— les renseignements mensuels fournis par les bulletins de la Météorologie Nationale pendant la période 1954-63 (dix années), en retenant spécialement la durée d'insolation (donnée à Caen et Rouen), les températures (données à Caen, Rouen, Alençon, Cherbourg) et les précipitations (données de façon continue pour 14 stations et plus irrégulièrement pour une trentaine d'autres).

Les stations de la côte, les plus régulièrement suivies, sont malheureusement aussi les moins significatives. On peut constater cependant, qu'à l'exception du Bessin-Cotentin, chacun des grands ensembles régionaux possède au moins une station de l'intérieur bénéficiant d'une série complète.

4. — *Normes fondamentales.*

1. — *Moyennes mensuelles (issues des séries de Sanson) :*

— précipitations et nombre de jours de pluie, spécialement pendant la période allant d'avril à septembre-octobre où les apports d'eau doivent avoir le maximum de régularité ; on peut tenir compte aussi de l'humidité de l'air (connue pour quelques stations) ; enfin, on peut considérer comme favorable une certaine tendance à la sècheresse en juin-juillet, période des foins ; au contraire les orages d'été constituent un élément négatif.

— températures moyennes, moyennes des minima et des maxima ; on doit attacher une grande importance à la précocité et à la vigueur du réchauffement de printemps, très important pour la

première pousse herbagère ; en hiver, la rigueur des températures (cf. minima, gel, neige), influence la durée de la stabulation.

2. — *Données mensuelles de la période* 1954-63 (issues des Bulletins de Renseignements), j'ai calculé successivement pour les stations énumérées dans le tabeau ci-dessous :

— les précipitations de chaque mois (données directement) — P.

— l'évapotranspiration potentielle moyenne de chaque mois en Normandie, calculée d'après la formule de Turc (Ann. Agro. 1961), conseillée par M. Pédelaborde, soit :

ETP : 0,4 (t/t + 15) (Ig + 50)

ETP : évapotranspiration potentielle, mm par mois

0,4 : coefficient à ramener à 0,37 en février

t : température sous abri en degré centigrade donné par station

Ig : radiation globale en cal/cm2/jour qui se déduit de Ig A, valeur radiative qui serait mesurée s'il n'y avait pas d'atmosphère.

Répartition des stations dont les données ont été exploitées (précipitations)

Renseignements complets		— 1954-58	— 1959-63	— 1954-63
Cotentin-Bessin ...	Longues	+	+	+
	Bayeux	+		
Auge	Deauville	+	+	+
	Lisieux	+	+	+
Bray	Gournay		+	
	Neufchâtel	+		
Bocage	Condé-sur-Noireau		+	
	Vire	+	+	+
	Domfront	+	+	+
	Baupte			+
	St-Lô	+	+	+
	St-Hilaire-du-H.			+
	La Hague	+	+	+
	Cherbourg	+	+	+
	Granville	+	+	+
	Avranches	+		
	Barfleur			+
	Montmartin/M.			+
Caux	La Hève	+	+	+
	Fécamp	+	+	+
	Dieppe	+	+	+
	Rouen	+	+	+
	Yvetot		+	
Plaines Eure	Les Andelys	+	+	+
	Lyons			+
	Guichainville		+	
Plaines Centre	Argentan	+	+	+
	Sées	+	+	+
	Alençon	+	+	+
	Le Sap			+

Ig = Ig A (0,18 + 0,62 h/H)
h : durée d'insolation mesurée (Caen, Rouen)
H : durée du jour (table in article, Turc)

— la différence entre P et ETP

Il est ainsi possible de construire des diagrammes où les mois sont classés de la façon suivante :

Sècheresse accentuée — si P-ETP inférieur à — 50 mm
Sècheresse — si P-ETP compris entre — 50 mm et — 10 mm
Equilibre — si P-ETP compris entre — 10 mm et + 10 mm
Humidité — si P-ETP compris entre + 10 mm et + 100 mm
Humidité excessive — si P-ETP supérieur à 100 mm.

Pour réaliser ces diagrammes, on a tenu compte, en outre, d'une capacité de réserve en eau des sols conventionnelle (50 mm), et on a cumulé d'un mois sur l'autre l'humidité dans la limite des possibilités de saturation (100 mm).

Ces diagrammes permettent de dégager les phases saisonnières qui rythment l'évolution de la prairie normande : saturation des sols qui commence en novembre-décembre et se poursuit jusqu'à la fin de l'hiver, équilibre harmonieux des précipitations et des besoins au printemps (avril-mai) rarement interrompu par quelques petites sècheresses, recrudescence de la sècheresse de juin à août avec une irrégularité marquée selon les années, enfin deuxième phase favorable à la fin de l'été et à l'automne (septembre-octobre). A l'intérieur de ce cadre général, la comparaison des stations permet de déceler en outre des différences très sensibles entre les régions de Normandie.

5. — *Principales réalisations graphiques et cartographiques.*

— Planches de diagrammes climatiques portant sur moyennes de Sanson, pour chaque grand ensemble général (Figures dans le texte).
— Diagrammes du bilan P-ETP (Figures dans le texte).

c) Flore prairiale.

1 - 2. — *Sources et critique des sources.*

Une abondante littérature, d'où émerge le nom de Louis Hédin, Directeur du Laboratoire de Recherches sur les Plantes Fourragères de Rouen (I.N.R.A.), fournit sur cette question une documentation de grande valeur. Depuis les travaux pionniers d'A. Boitel, à la fin du XIX[e] siècle, les spécialistes de la botanique et de l'agronomie fourragère, tant en Allemagne, qu'en Belgique et aux Pays-Bas, en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis et maintenant en France, ont mis au point une véritable science des prairies qui s'appuie avant tout sur la connaissance de leur flore.

En Normandie, tous les grands types de prairies ont été étudiés par M. Hédin ou par des agronomes ou des géographes qui ont appliqué ses méthodes (cf. bibliographie C. Dailly, M.-C. Dionnet, notamment). Ainsi, notamment, les prairies du Bessin, du Pays d'Auge, du Merlerault, de la région de Bazoches, c'est-à-dire celles des principaux pôles herbagers, ont-elles été particulièrement bien analysées. On doit regretter cependant l'attention plus faible qui a été portée

aux espaces herbagers du Bocage. M. Hédin m'a fait généreusement profiter de sa très riche expérience en la matière, au cours de très nombreuses conversations, en orientant mes lectures, et en sortant plusieurs fois avec moi sur le terrain (notamment à Bazoches, au Merlerault et dans le Bessin).

Très intéressé par cette science riche d'enseignement aux confins des études du milieu naturel et des techniques d'exploitation, je n'ai cependant pas eu le temps d'acquérir assez d'expérience pour maîtriser de façon satisfaisante la technique très délicate de l'analyse floristique. Je me suis donc efforcé surtout de bien utiliser celles qui furent réalisées par d'autres.

3 - 4. — *Orientation et normes fondamentales.*

La prairie permanente occupe 80 % des surfaces utiles en Basse-Normandie et 45 % en Haute-Normandie. Principale forme d'utilisation du sol dans la province, elle mérite de retenir plus spécialement l'attention. Elle constitue, on le sait, soit une formation naturelle ou subnaturelle dans les fonds alluviaux (où se situent les « prés », généralement consacrés à la fauche), soit un gazon créé par les agriculteurs, le « couchis » faisant passer du labour ou de la lande à « l'herbage » permanent. En surface, l'herbage l'emporte de beaucoup sur le pré. Après sa création, il peut rester plusieurs décennies sans être remis en labour (c'est-à-dire « retourné » ou « culbuté » ou « cassé »), entretenu simplement chaque année par quelques travaux d'intensité variable (fauchage des refus, émoussage, émiettement des bouses, entretien des rigoles de drainage, des fossés et des haies, apports de « tombes », de fumier ou d'engrais, etc...).

La qualité de l'herbage dépend essentiellement de deux facteurs : le milieu naturel (climat et sol où le bilan hydrique joue un rôle capital) et la nature des travaux qui lui sont consacrés. Comme il est très difficile d'isoler le rôle exact de l'un ou l'autre terme dans la détermination de la qualité d'une pelouse, comme souvent même les conditions techniques apparaissent dominantes ,l'étude géographique des herbages, menée de façon systématique, se révèle particulièrement délicate, voire décevante. M. L. Hédin avait bien voulu envisager de dresser, grâce aux nombreuses analyses dont il dispose, une carte des types de prairies en Normandie. Mais nous avons dû renoncer à ce projet qui aurait mis sur le même plan des éléments dépendant de deux facteurs très différents et qu'il était impossible d'isoler. Aussi faut-il préférer à une tentative de systématisation l'analyse de quelques cas particulièrement significatifs où peuvent être appréciées la part des conditions naturelles et celle des techniques.

Pour analyser la valeur d'une prairie, on peut utiliser plusieurs types de méthodes :

1. —Une méthode d'évaluation indirecte par l'intermédiaire du chargement de bétail que supporte un ha. Ainsi les éleveurs peuvent-ils distinguer de façon très empirique les bons et les mauvais herbages avec une gamme de chargement possible allant de moins de 0,5 U.G.B.B. à plus de 1,5.

2. — Une méthode très précise qui s'appuie sur la mesure du fourrage récolté par ha, avec un raffinement dans les unités de mesure qui ne cesse d'augmenter : kgs de foin, U.F. (Unité fourragère = équivalent calorique d'un kg d'orge), quantité de matière sèche, quantité

de matière azotée digestible... Les spécialistes, en outre, tiennent de plus en plus compte d'autres facteurs jugés très importants tels que la présence de vitamines et de sels minéraux (notamment P2 O5 et CaO), la digestibilité (qui se mesure à la teneur en cellulose et en lignine), l'appétence (qui mesure la faculté d'éveiller l'appétit des animaux), etc. Utilisée par les agronomes et les zootechniciens, cette méthode est pratiquement réservée aux stations expérimentales qui seules peuvent effectuer dans les conditions adéquates les prélèvements, les analyses et les interprétations.

3. — Une méthode de comptage floristique, moins exigeante, plus synthétique et plus accessible, qui demande surtout une remarquable connaissance de la flore prairiale. Utilisée par les spécialistes hollandais (notamment de Vries), elle a été adaptée et vulgarisée en France par les travaux de L. Hédin et de M. Kerguélen notamment (cf. bibliographie).

Dans une prairie de 1 ha, on lance 50 à 100 fois un anneau de 25 cm² à l'intérieur duquel on effectue un prélèvement de la flore, ou bien on arrache 50 à 100 « poignées » d'herbe dans un pré de fauche. On trie toutes les espèces ainsi récoltées en 3 catégories, graminées, légumineuses et espèces adventices, et à l'intérieur de chaque catégorie, en plusieurs classes d'après la valeur fourragère connue, bonnes, moyennes, mauvaises espèces. Ramenée à un pourcentage entre espèces de bonne, moyenne, mauvaise qualité, cette analyse permet en quelque sorte de noter la prairie. En outre, la dominance ou même la simple présence de certaines espèces particulièrement significatives (notamment parmi les plantes adventices) donnent des indications précieuses sur des insuffisances ou des qualités particulières du milieu naturel ou sur les conditions d'exploitation.

Le tableau suivant, dû à M. Kerguelen (étude dactylogr., I.N.R.A., Rouen) donne une classification des principales plantes qui composent les prairies, notamment en Normandie.

Plantes des prairies, d'après M. Kerguélen (I.N.R.A., Rouen)

Catégories	Especes	Signification particulière
Graminées 1	Ray-grass anglais (Lolium perenne)	Sol frais. Herbages bien exploités.
	Dactyle (Dactylis glomerata)	Résiste assez bien à la sécheresse. Exigeant en fumure. Se rencontre beaucoup dans prés de fauche. Pâturé trop tardivement devient « herbe sûre » (dure).
	Fléole des prés (Phlaeum pratense)	Sols régulièrement frais.
	Fétuque des prés (Festuca pratensis)	Espèce résistante tant à l'inondation périodique qu'à la sécheresse d'été.
	Formental (Arrhenatherum elatius)	Résiste mal à la pâture, surtout pré de fauche.
	Vulpin des prés (Alopecurus pratensis)	Espèce très précoce qui ne repousse qu'en milieu particulièrement humide.

Graminées	2	Houque laineuse (Holcus lanatus)	Prairies humides, mauvaises conditions d'aération, exploitation en fauche trop tardive.
		Avoine jaunâtre (Trisetum flavescens)	Espèche de fauche précoce.
		Agrostide blanche (Agrostis alba)	Conditions assez analogues à Houque laineuse.
		Paturin commun (Poa trivialis)	Sols frais, repousse mal en été sec.
		Paturin des prés (Poa pratensis)	Meilleure résistance à la sécheresse que P. commun.
	3	Agrostide commune (Agrostis tenuis)	Prairies mal exploitées avec « feutres » racinaires, « paillassons » lors des sécheresses.
		Flouve odorante (Anthoxanthum odoratum)	Significative d'une exploitation extensive, sols filtrants, zones surpâturées.
		Crételle (Cynosurus cristatus)	Indicatrice de surpâturage accentué. Nombreux « refus ».
		Fétuque rouge (Festuca rubra)	Pâtures insuffisamment fertilisées.
	4	Molinie bleue (Molina caerulea)	Terrain acide, landes et bruyères.
		Agrostide (Agrostis canina)	Id.
		Brachypode (Brachypodium pinnatum)	Id.
Légumineuses	1	Trèfle blanc (Trifolium repens)	Espèce de lumière, résiste mal à une sécheresse accentuée. Abondante, peut indiquer le début du surpâturage.
		Trèfle des prés (Trifolium pratense)	
		Lotier corniculé (Lotus corniculatus)	Résiste bien à la sécheresse.
	2 et 3	Minette (Medicago lupulina)	
		Divers trèfles (Trifoluim campestre, arvestre, etc.)	
Plantes adventices	2	Plantain lancéolé (Plantago lanceolata)	Herbages fauchés, bien humides.
		Pissenlit (Taraxacum officinale)	Prairies pâturées assez bien exploitées.
	3	Porcelle (Hypochaeris radicata)	Espèces de surpâturage très significatives d'une dégradation très poussée.
		Piloselle (Hieracium pilosella)	Id.
		Laiches (Carex)	Id.
		Joncs Juncus effusus, conglomeratus, etc.)	Prairies humides, terrains défoncés par les animaux.
		Centaurées (Centaurea pratensis, nigra, etc.)	Se reproduit surtout sur les refus à l'emplacement des bouses.
		Grande Marguerite (Chrysantheum Leucanthenum)	Excès de fauche.

Naturellement, toutes ces espèces se groupent en associations dominantes. A la suite de L. Hédin, on peut considérer l'association à Ray-grass - Trèfle blanc comme la plus caractéristique des meilleurs herbages normands, les mieux situés et les mieux exploités. Sous l'effet de mauvaises conditions de milieu ou d'exploitation elle se dégrade en prairie à agrostide (premier stade) et en prairie à agrostide avec joncs et laiches (deuxième stade). En outre, peuvent apparaître des espèces indicatrices de déséquilibres techniques : surpâturage (flouve, crételle, puis, porcelle et piloselle), sous-pâturage (réapparition des plantes de la lande ou du sous-bois forestier), excès de fauche (avoine jaunâtre, plantain, Grande Marguerite). A défaut d'analyses floristiques systématiques, de simples observations, des indications fournies par les exploitants permettent de reconnaître aisément la valeur approchée d'un ensemble herbager.

5. — *Représentation graphique ou cartographique.*

Quelques tableaux d'analyses floristiques particulièrement caractéristiques, issus d'articles cités ou réalisés par L. Hédin et M. Kerguelen. (Dans ce texte, première partie, chapitre I et II).

Sur cette question, je n'ai pas craint de reproduire des analyses réalisées par A. Boitel, et vieilles, par conséquent de plus d'un demi-siècle. Bien qu'elles soient moins élaborées que celles des spécialistes contemporains, leur valeur scientifique reste intacte. En outre, elles portent témoignage sur l'état des meilleures prairies normandes avant la période de dégradation de la première moitié du XX^{e} siècle.

5°) Les conditions économiques (capital foncier et capital d'exploitation)

1. — *Sources*

— Cadastres et matrices cadastrales (dépouillements effectués dans le cadre de tous les Diplômes d'Etudes Supérieures régionaux ainsi que dans les communes ayant servi de base à une enquête)

— Recensement Agricole de 1955, liste des exploitations agricoles par communes (document manuscrit consulté soit dans les D.S.A., soit à la Direction Régionale de l'I.N.S.E.E.).

— Statistique agricole, 1964 (Ministère de l'Agriculture), étude par département de la répartition des exploitations agricoles, d'après enquête par sondage réalisée en 1963.

— Documents de l'Association Normande d'Economie Rurale Appliquée et des Centres Départementaux de Gestion et d'Economie Rurale.

2. — *Critique des sources.*

Sur la propriété foncière, le cadastre fournit un document d'une valeur exceptionnelle. Mais son dépouillement constitue un travail

d'une telle importance qu'il ne peut être envisagé que dans un cadre régional limité, ce qui réduit considérablement sa signification, ou pour une étude spécialisée (cf. Elhaï, bibliogr.). Néanmoins, le travail d'H. Elhaï et les sondages réalisés par l'intermédiaire des D.E.S. et des enquêtes communales permettent une bonne approche de la question, surtout en Haute-Normandie.

La répartition en surface des exploitations agricoles constitue un des facteurs fondamentaux de l'étude des systèmes d'élevage. Malgre des faiblesses certaines (cf., Frémont, Norois 1965), le recensement agricole de 1955 a été conservé comme base d'étude à cause de son assiette communale. Les sondages de 1963 permettent d'en actualiser les résultats à l'échelon départemental. Ils révèlent d'ailleurs des mouvements de faible amplitude par rapport à 1955. La consultation des fichiers de la Mutualité Agricole, autre source de grande valeur, n'est plus autorisée.

L'étude du capital que représente le cheptel vif et le cheptel mort des exploitations ainsi que celle des investissements rendus nécessaires par le progrès technique, la crise de la main-d'œuvre et le mouvement général de développement ont surtout été réalisées d'après les évaluations des Centres de Gestion. En ce domaine comme en d'autres, il faut naturellement distinguer avec soin le cas des exploitations de pointe (où les investissements sont considérables) et la masse des fermes (où ils restent assez réduits).

3. — *Orientation.*

A peine plus malléables que les facteurs naturels, les conditions économiques favorisent ou au contraire retardent le développement Certaines structures, qu'on pourrait qualifier d' « étroites » ne laissent aux exploitants que de faibles possibilités d'initiative. Trois pressions, qui s'exercent isolément ou simultanément, retiennent les agriculteurs : le poids de la charge foncière, l'étouffement de surfaces trop réduites, l'absence de toute liquidité. Cette situation condamne les agriculteurs aux formes d'élevage les plus serviles (lait, porcs). D'autres structures, plus « ouvertes », en dépit de multiples problèmes, offrent davantage de possibilités, tant dans le choix du rythme de développement que dans celui des activités. Je me suis donc efforcé d'étudier les structures économiques en mesurant le double effet qu'elles opèrent sur la vigueur du progrès agricole et sur l'orientation des systèmes d'élevage.

4. — *Normes fondamentales.*

— Répartition de la propriété en fonction de :
  —. la surface
  —. l'origine géographique des propriétaires (habitant la commune ; petites villes de la région ; Caen, Rouen, Le Havre ; Paris ; autres régions françaises)
  —. la profession des propriétaires : agriculteurs exploitants, agriculteurs non exploitants, petite bourgeoisie locale, bourgeoisie des professions libérales, nobles, sans profession, etc.

— Valeur vénale et valeur locative des terres, « dessous de table ».
— Répartition des exploitations en quatre groupes principaux :
  —. très petites (moins de 5 ha)
  —. petites (de 5 à 20 ha)
  —. moyennes (de 20 à 50 ha)
  —. grandes (plus de 50 ha)
— Evaluation du capital d'exploitation (cheptel vif et mort, capitaux circulants) et des investissements dans quelques cas particulièrement significatifs.

5. — *Principales réalisations graphiques et cartographiques*

— Quelques diagrammes communaux de propriété, dans le texte.
— Cartes des structures sociales et foncières (Atlas de Normandie, D 3, en collaboration avec F. Solignac-Lecomte). 4 cartes au 1/1 000 000. Voir notamment carte de l'importance du fermage par région agricole (avec taux moyen de la valeur locative)
— Carte de la répartition des exploitations agricoles (Atlas de Normandie, D 2)

6°) Les travailleurs

1. — *Sources.*

— Recensement de la population, 1954, 1962 — Nombreux résultats intéressant la population rurale publiés par la Direction Régionale de l'I.N.S.E.E. (Bulletin mensuel) ou spécialement dépouillés pour les travaux de l'Atlas de Normandie.
— Enquête par sondage au 1/10 sur les structures agricoles, 1963, réalisée par le Ministère de l'Agriculture. Résultats départementaux dans Statistique Agricole, Basse et Haute-Normandie, 1964.
— Listes nominatives des recensements et Etat-Civil dépouillés dans les communes qui ont donné lieu à une enquête particulière et dans la plupart des communes de D.E.S.
— Enquêtes directes par commune ou par famille d'exploitant.
— Etudes sur le revenu des exploitants agricoles dans la région du Neubourg par Gautier (cf. bibliogr.) et à St-Georges-d'Aunay (Bocage) par le Centre de Gestion et d'Economie Rurale du Calvados (cf. bibliogr.).

2. — *Critique des sources.*

Des renseignements démographiques très complets à l'échelon départemental et même régional (régions agricoles officielles). Mais la documentation sociologique reste insuffisante. Quelques études dispersées et de valeur inégale doivent être complétées dans un proche avenir par les travaux de l'A.N.E.R.A. (notamment dans le Bocage).

3-4. — *Orientation et normes fondamentales.*

Il n'était pas question d'entreprendre une étude démographique et sociologique de caractère exhaustif. Dans le domaine démographique, les travaux de l'Atlas de Normandie et de l'Institut de Démographie complété par des études d'économistes (cf. notamment Nelle) apportent une importante documentation générale qui assure une bonne connaissance des principaux caractères démographiques de la province. Une démographie sociale reste à faire qui dégagerait, selon les régions, le comportement des principales classes rurales, exploitants grands et petits, fermiers et propriétaires, domestiques et journaliers. Là pourrait être trouvée l'explication des singularités qui caractérisent l'évolution démographique de la Basse-Normandie et du département de l'Eure, notamment, l'importance de la dénatalité dans la seconde moitié du XIX[e] siècle et la précocité du redressement démographique (entre 1920 et 1930). Trop éloignée du sujet, cette étude a été seulement esquissée par l'analyse sommaire de l'évolution démographique de 11 groupes de communes, représentatifs des principaux systèmes agricoles et comptant environ 1 000 habitants chacun au milieu du XIX[e] siècle :

Dans le Bessin :

1 — Canchy et Longueville (canton de Trévières).

Dans le Bocage :

2 — Sallen (canton de Caumont-l'Eventé).

3 — Presles et Le Désert (canton de Vassy).

4 — Le Gast (canton de St-Sever).

Dans le pays de Bazoches :

5 — Bazoches-au-Houlme (canton de Putanges).

Dans la Vallée d'Auge :

6 — Victot-Pontfol, Rumesnil, Corbon, Hotot-en-Auge (canton de Cambremer).

Dans le Pays d'Auge intérieur :

7 — Bellou, Le Mesnil-Germain, Ste-Marguerite-des-Loges (canton de Livarot).

Dans les Plaines de Caen et de Falaise :

8 — Poussy, Billy, Conteville, Chicheboville (canton de Bourguébus).

9 — Damblainville et Fresné-la-Mère (canton de Falaise).

Dans le Pays d'Ouche :

10 — Francheville (canton de Breteuil).

Dans le Pays de Caux :

11 — St-Nicolas-de-la-Taille (canton de Lillebonne).

La sociologie du monde des éleveurs normands n'a été abordée qu'à l'occasion de quelques études très limitées : à Nouville, nom fictif d'un village de la vallée de la Bresle par Bernot et Blancart (1953), à Haleine, dans l'Orne, par Gutwirth, Echard et Muller (1963), à St-Georges-d'Aunay, dans le Bocage Virois par Cuisenier (étude en cours).

J'ai finalement considéré comme fondamentale la connaissance de

tout ce qui fait la vie des éleveurs : leur travail et la conception qu'ils en ont, la manière dont ils gèrent leurs exploitations, leurs revenus, leur goûts, leur mode d'alimentation, formes des repas et régime alimentaire, leurs loisirs et leurs fêtes, enfin la façon dont ils se situent dans le monde, c'est-à-dire dans la double dimension du temps que rythme le renouvellement des jours, des saisons et des générations, et de l'espace qui s'élargit peu à peu du village à la région pour s'étendre même dans des cas privilégiés à des horizons lointains et étrangers qu'ont ouverts de longs voyages. Bref, je n'ai pas cru devoir réduire la géographie humaine à l'étude d'individus économiques et habitants, mais j'ai essayé de considérer des hommes dans la totalité de leur vie.

Autant les techniques modernes d'enquête, à base de statistiques, me paraissent adaptées à la connaissance de facteurs relativement grossiers (l'âge, la profession) ou d'événements aisément repérables de la vie (naissances, mariages, décès), autant me semblent-elles impropres à appréhender des phénomènes plus complexes qui, au-delà de tout ce qui est comptable, font la qualité d'un homme. Quelle science appréciera jamais le long regard du maître sur ses herbages, les trébuchements du vacher qui rentre, ivre, le soir de paye, l'œil opaque perdu dans l'alcool et l'oubli de la misère, la joie d'une grande colation soupante du Pays de Caux où le pétillement du cidre et l'éclat jaune du beurre se reflètent sur des visages épanouis dans la jouissance des nourritures terrestres ? Chroniqueur de méthodes décadentes, j'ai sans doute eu le tort de trop les adopter pour ma propre étude. Car, comme l'herbager qui le pense pour les bêtes, j'ai estimé que l'homme méritait encore de ne pas être réduit à un standard, et, pour apprécier sa vérité, j'ai préféré le « coup d'œil » à la mesure.

Mais ce n'est pas le hasard qui m'a conduit dans cette recherche. Trois classes sociales dominent la répartition des travailleurs de l'élevage : les salariés permanents ou temporaires ; les petits exploitants qui disposent d'une autonomie de gestion et d'exécution, mais non d'une véritable liberté d'initiative ; les grands exploitants, enfin, les seuls à être vraiment des hommes libres. Mais déjà, il faut envisager l'étude d'une quatrième classe dont le rôle ne doit pas cesser de s'accentuer : celle des techniciens et des employés qui gravitent autour d'organisations nouvelles (employés des coopératives et industries de transformation, représentants, vulgarisateurs, administrateurs, etc.). Dans chaque région, selon des modalités différentes, j'ai retrouvé ces quatre types de personnes.

5. — *Principales réalisations graphiques et cartographiques.*

— Carte des structures sociales et foncières (Atlas de Normandie, D 3, réalisée par F. Solignac-Lecomte ;

3 cartes au 1/1.000.000 : répartition des ouvriers agricoles, âge des exploitants, nombre d'ha par personne active agricole.

7°) Les paysages ruraux et l'encadrement urbain

Etudes réalisées sous la direction de P. Brunet, en dehors du cadre de ce travail, et auxquelles j'ai participé. Leurs métodes, exposées dans d'autres ouvrages, n'ont pas à être rappelées.

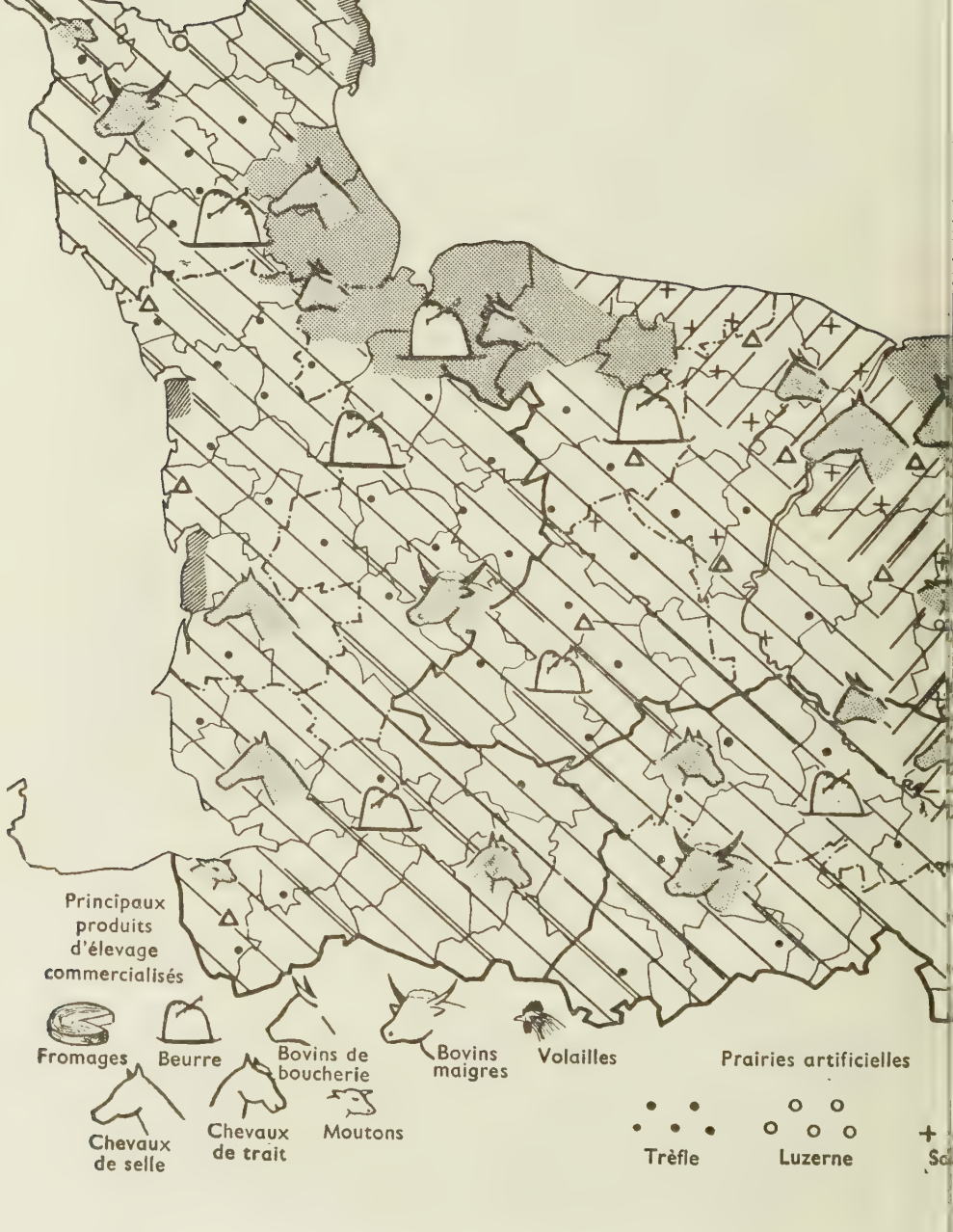


Figure 97. — Les systèmes agricoles de

(Sources = Musset, Perpillou, A. N.)

n Normandie au milieu du XIX[e] siècle

— Paysages ruraux : préparation des feuilles au 1/200.000 de l'Atlas des paysages ruraux français, par P. Brunet et M.-C. Dionnet. J'ai pu bénéficier de ces recherches encore inédites. Je me suis efforcé d'apporter une contribution à cette entreprise en étudiant quelques cas particuliers et en montrant surtout les liaisons fonctionnelles existant entre les grands types de paysages normands et les systèmes de production, passés ou contemporains.

— Encadrement urbain : études des zones d'influence urbaine de Normandie, réalisée selon les méthodes de M. Rochefort (cf. bibliogr.) et avec une application progressive à un ensemble régional restreint d'abord (le Bessin, cf. Frémont et Dionnet, Norois 1962), à toute la Normandie ensuite (Atlas de Normandie, carte G II, par P. Brunet).

8°) La dimension historique

1 - 2. — *Sources et critique des sources.*

— Avant le XIX^e^ siècle, utilisation des principales publications, souvent dispersées, des historiens de la Normandie qui ont abordé les questons agricoles. Notamment : L. Delisle, L. Musset, A. Plaisse, les éditions modernes des mémoires des Intendants du XVIII^e^ siècle, les D.E.S. d'histoire (cf. bibliogr.).

— Au XIX^e^ siècle :

a) L'évaluation cadastrale de la répartition des herbages et des labours entre 1920 et 1930 d'une part, entre 1900 et 1914 d'autre part. (Chiffres par commune, communiqués par M. A. Perpillou).

b) Quelques données, de valeur médiocre, fournies par les recensements agricoles (1852, 1882, 1885, 1891) sur l'importance du cheptel et la répartition des surfaces.

c) Les études publiées par l'Association Normande dans l'Annuaire des cinq départements de l'Ancienne Normandie. Cette Association de notables, fondée en 1834, a tenu chaque année depuis cette date un congrès dans une ville normande.

Ces réunions annuelles furent l'occasion, au XIX^e^ siècle surtout, d'une véritable découverte de l'ensemble de la province, chaque Congrès comprenant une enquête agricole et industrielle. Des hommes remarquables, animés par une curiosité encyclopédique, tels Arcisse de Caumont, président-fondateur de l'Association, et J. Morière, son secrétaire, professeur à la Faculté des Sciences de Caen, surent donner à chacune de ces enquêtes un véritable esprit géographique avant la lettre. Celles-ci permettent donc de tracer un tableau de la Normandie au milieu du XIX^e^ siècle, c'est-à-dire au cours d'une période très importante de son histoire, alors que sont prises quelques orientations fondamentales. Certes, l'état d'esprit des grands propriétaires qui se font le plus entendre au cours des réunions pèse sur l'ensemble de ces textes. Mais on n'en voit que mieux l'influence de ceux qui devaient s'affirmer du XIX^e^ siècle jusqu'à une époque toute récente comme les véritables « leaders » des campagnes normandes. On doit regretter, par contre, que l'esprit de recherche de l'Association se soit progressivement émoussé après la disparition

des fondateurs et que l'intérêt des enquêtes se soit peu à peu affaibli à partir de la fin du XIX[e] siècle.

— Au cours de la première moitié du XX[e] siècle : recensement général de l'Agriculture en 1929, avec les notices départementales, souvent très complètes et très bien élaborées, qui l'ont suivi.

3 - 4. — *Orientation et normes fondamentales.*

Les enquêtes de l'Association Normande, d'un abord facile pour un géographe, servent de « plaque tournante » à une étude historique qui n'a retenu dans le passé que ce qui permet d'expliquer la situation présente et qui s'est nourrie exclusivement de matériaux déjà élaborés par des spécialistes. Bientôt, plusieurs thèses en voie d'achèvement permettront de mieux connaître le visage économique et social de la Normandie rurale au XVIII[e] (P. Longuet et P. Gouhier) et au XIX[e] siècle (G. Désert).

Je me suis efforcé surtout :

1. — De comprendre comment se sont étendus, dans la période fondamentale du XIX[e] siècle, les deux grands mouvements de la révolution fourragère et de la trangression herbagère.

2. — Avant cette période, de dégager quels furent les premiers pôles où s'appuyèrent ces nouveaux systèmes, pôles herbagers d'Isigny, des vallées augeronnes et de la fosse brayonne, régions précocement vouées aux cultures fourragères et industrielles du Pays de Caux et de la Plaine de Caen. D'expliquer pourquoi, plutôt que le Bocage des landes et des jachères ou les Plaines d'agriculture intensive, ces régions furent précocement privilégiées.

3. — Après la mise en place des grands systèmes du XIX[e] siècle, de comprendre l'affaiblissement du dynanisme de l'agriculture normande dans la première moitié du XX[e] siècle qui conduit à la crise et au renouvellement contemporains. Ce dernier aspect, de dimension plus conjoncturelle que géographique, ne peut cependant être ignoré tellement sont importantes ses conséquences actuelles.

5. — *Principales réalisations graphiques et cartographiques.*

— Carte des systèmes agricoles de production en Normandie au milieu du XIX[e] siècle (Fig. 97).

*
* *

Ce long exposé des méthodes fait apparaître plus de lacunes que de points forts. Mais le gouffre d'un sujet ne cesse de s'élargir à mesure qu'on l'explore. Il faut bien, un jour, s'arrêter pour faire le point, sous peine de perdre la mesure des choses avant d'y perdre sa vie. Je laisse à d'autres et à moi-même beaucoup de travail.

BIBLIOGRAPHIE

Cette bibliographie est strictement limitée aux ouvrages cités dans le texte et à ceux qui ont été effectivement utilisés au cours de la préparation.

On peut trouver à l'Institut de géographie de Caen une bibliographie exhaustive sur la Normandie. Préparée par M. le Doyen R. Musset, elle a été arrêtée en 1960. Les bibliographies publiées dans la Chronique Normande de Norois (oct.-déc. 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965) et celles des Annales de Normandie (mars 1962 1963, 1964, juin 1965, oct. 1966) permettent de la compléter. Une bibliographie sur la géographie de l'élevage dans le monde est en cours de préparation.

On trouvera la référence des principales sources manuscrites dans l'Annexe I (Méthodes).

Certains ouvrages sont répétés dans deux rubriques. Dans la deuxième rubrique, leur numéro initial est donné entre parenthèses.

Abréviations (hors celles des revues) :

D.E.S. : Diplôme d'études supérieures.

D.E.S. 2 : Diplôme d'études supérieures (mémoire annexe).

I. — CARTES ET PHOTOGRAPHIES AERIENNES

Cartes topographiques

1/50.000 en couleurs, I.G.N. : Dieppe, Gamaches, Etretat, Fécamp, Doudeville, Londinières, Neufchâtel, Les Pieux, Cherbourg, Saint-Vaast-la-Hougue, Le Havre-Montivilliers, Bolbec, Yvetot, Forges-les-Eaux, Pont-Audemer, Rouen, Gournay, Lisieux, Brionne, Les Andelys, Evreux, St-André-de-l'Eure.

1/50.000 en noir, I.G.N. : Briquebec, Ste-Mère-Eglise, La Haye-du-Puits, Carentan, Balleroy, Bayeux, Caen, Coutances, St-Lô, Torigni, Villers-Bocage, Mézidon, Livarot, Bernay, Beaumont-le-Roger, Granville, Villedieu-les-Poëles, Vire, Condé-sur-Noireau, Falaise, Vimoutiers, Rugles, Breteuil, Avranches, Mortain, Flers, Argentan, Sées, Laigle, Verneuil, St-Hilaire-du-Harcouët, Domfront, La Ferté-Macé, Alençon, Mortagne, Mamers.

Cartes géologiques

1/320.000 : Cherbourg-Rennes, Paris.

1/80.000 : Abbeville, Les Pieux, Cherbourg, Yvetot, Neufchâtel, St-Lô, Lisieux, Rouen, Coutances, Falaise, Bernay, Evreux, Avranches, Alençon, Mortagne.

Carte de la végétation

1/200.000 : Alençon.

Photographies aériennes

Couverture 1954.

II. — REVUES

(Entre parenthèses, les abréviations utilisées pour les revues les plus fréquemment citées — Entre tirets, la première année de parution).

1 — Agriculture et élevage dans l'Orne — 1954 — Semestrielle, Direction des Services Agricoles, Alençon.

2 — Annales agronomiques. (Ann. Agro.) — 1950 — Institut national de la recherche agronomique, Paris.

3 — Annales de géographie. (A.G.) — 1891— Paris.

4 — Annales de Normandie. (Ann. de Norm.) — 1951 —, trimestrielle, Caen.

5 — Annuaire des cinq départements de la Normandie. (A.N.) — 1834 — Association Normande, Caen.

6 — Bulletin de la Société des Antiquaires de Normandie — 1860 — bisannuel, Caen.

7 — Bulletin du Herd-Book Normand — 1949 — Herd-Book Normand, Caen.

8 — Bulletin technique d'information des ingénieurs des services agricoles. (B.T.I.) — 1946 — mensuel, Ministère de l'Agriculture, Paris.

9 — Cahiers de l'A.N.E.R.A. — 1964 — Association Normande d'Economie rurale appliquée, Caen.

10 — Conjoncture bas-normande — 1961 —, trimestriel, Préfecture du Calvados, Caen.

11 — Courses et élevage — 1956 —, bimestriel, Union nationale interprofessionnelle du cheval, Paris.

12 — Economie rurale — 1953 —, trimestriel, Société française d'économie rurale, Paris.

13 — Eperon (L') — 1958 —, bimestriel, Union Nationale Interprofessionnelle du cheval, Paris.

14 — Etudes et conjoncture — 1963 —, mensuel, I.N.S.E.E., Paris.

15 — Etudes Normandes (E.N.) — 1951, trimestriel, Association d'Etudes Normandes, Rouen.

16 — Etudes rurales (E.R.) — 1961 —, trimestriel, Paris.

17 — Etudes statistiques — 1949 —, mensuel, I.N.S.E.E., Paris.

18 — Etudes et travaux, Chambre Régionale de Commerce et d'Industrie de Basse-Normandie, Caen.

19 — Fourrages — 1960 —, trimestriel, Association française pour la production fourragère, Paris.

20 — Norois (N.) — 1954 — trimestriel, Poitiers.

21 — Paysans — 1947 —, bimestriel, Paris.

22 — Pays bas-normand (Le) — 1908 —, semestriel, Domfront.

23 — Pays d'Argentan (Le) — 1929 —, trimestriel, Argentan.

24 — Pays d'Auge (Le) — 1951 —, mensuel, Lisieux.

25 — Population — 1946 — I.N.E.D., Paris.

26 — Revue de l'Avranchin et du Pays de Granville — 1886 —, trimestrielle, Avranches.

27 — Revue du département de la Manche — 1959 —, trimestrielle, Saint-Lô.

28 — Revue de l'élevage (R.E.) — 1946 —, Paris.

29 — Techniques et pratiques agricoles de la Seine-Maritime — 1952 —, trimestriel, Direction des Services Agricoles de la Seine-Maritime, Rouen.

On peut consulter une liste des périodiques français intéressant les études rurales dans E.R., avr.-sept. 1964, pp. 212-254.

III. — OUVRAGES GENERAUX

a) Bibliographie, sources, documentation statistique.

30 — Brunet (P.). — Méthodes et moyens de recherches pour l'étude des structures. Suppléments Ann. de Norm., oct.-déc. 1955 p. 33-37, janv. 1956 p. 5-7, mai 1956 p. 26-29, oct.-déc. 1956 p. 40-42.

31 — Chaunu (P.), Désert (G.) et Gouhier (P.). — Les sources statistiques de l'histoire de France (Basse-Normandie), Ann. de Norm. mars 1965, p. 3-52.

32 — de Bouard (M.). — Les études d'histoire normande de 1928 à 1951, Ann. de Norm., avr. 1951, p. 150-192.

33 — Désert (G.). — Mesures agraires anciennes et nouvelles dans le Calvados, Ann. de Norm., juin 1962, p. 69-76.

34 — I.N.S.E.E. — Annuaire statistique de la France. Paris, P.U.F., 1961, 1962, 1963, 1964.

35 — I.N.S.E.E. — Annuaire statistique régional. Rouen, 1960, 312 p.

36 — Ministère de l'Agriculture. — Statistique agricole, Bulletin annuel de statistiques agricoles pour les régions de Haute-Normandie et de Basse-Normandie, 1962, 1963, 1964.

37 — Ministère de l'Agriculture. — Statistique agricole de la France. Paris, 1936, 803 p.

38 — Musset (R.). — Quelques données bibliographiques utiles pour l'histoire de la Normandie, Ann. de Norm., déc. 1965, p. 590-592.

39 — Nédélec (Y.) — Les archives notariales de la Manche, Ann. de Norm., oct.-déc. 1956, p. 325.

40 — Nédélec (Y). — Répertoire des bibliothèques et archives de la Manche, Revue du département de la Manche, oct. 1962, p. 357-441.

b) Milieu naturel, climat et sols.

41 — Bouchet (R.-J.). — Signification et portée agronomique de l'évapotranspiration potentielle, Ann. Agro., déc. 1961, p. 51-63.

42 — Cholley (A.), Journaux (A.), Musset (R.). — Carte morphologique du Bassin de Paris. Mémoire et document du C.N.R.S., Paris, 1956, 103 p.

43 — C.N.R.S. (Colloque international du). — Les divisions écologiques du monde. Paris, C.N.R.S., 1954.

44 — Duchauffour (Ph.). — Recherches écologiques sur la chênaie atlantique française. Paris, 1948, 335 p.

45 — Duchauffour (Ph.). — Précis de pédologie. Paris, Masson, 1960, 438 p.

46 — Elhai (H.). — La Normandie occidentale entre la Seine et Golfe Normand-Breton. Etude morphologique. Bordeaux, 1963, 625 p.

47 — Geslin (H.) et Servy (J.). — Pluies, humidité du sol et climat du point de vue agronomique. Ann. Agr., juil. 1937, p. 85 101.

48 — Hallaire (M.). — L'évapotranspiration réelle. Météo., 1954, p. 379-402.

49 — Hallaire (M.). — Bioclimatologie. Les données à retenir pour apprécier les aptitudes du milieu. B.T.I., 1962.

50 — Journaux (A.) et Dewolf (Y). — L'apport des Géographes dans l'étude des sols. Actes du 83e Congrès National des Sociétés Savantes, Aix-Marseille, 1958, Géographie, p. 157-169.

51 — Mounier (J.). — La saison pluviométrique indigente dans les régions océaniques du Sud-ouest de l'Europe, Bretagne et Galice. N., juil.-sept. 1964, p. 261-282.

52 — Mounier (J.). — Evapotranspiration potentielle et besoins en eau. N., juil.-sept. 1965, p. 349-352.

53 — Musset (R.). — Les régimes pluviométriques de la France de l'Ouest. Annales du Ministère de l'Agriculture. Rapports et notes techniques, 1934, p. 43-94.

54 — Pédelaborde (P.). — Le climat du Bassin parisien. Paris. 1957.

55 — Péguy (Ch.-P.). — Précis de climatologie. Paris, Masson, 1961.

56 — Sanson (J.). — Recueil de données statistiques relatives à la climatologie de la France. Paris, 1953.

57 — Sanson (J.). — Climatologie statistique de la Normandie. 1re partie, Précipitations, Température. E.N. 1er trim. 1954, p. 653-668.

58 — Sanson (J.). — Climatologie statistique de la Normandie. 2e partie, Insolation, nébulosité, vents au sol. E.N. 2e trim. 1954, p. 733-756.

59 — Thornthwaite (C.W.). — An approach towards a rational classification of climate, Geographical Review, janv. 1948, p. 55-94.

60 — Turc (L.) — Le bilan d'eau des sols : relations entre les précipitations, l'évapotranspiration et l'écoulement. Paris, 1953.

61 — Turc (L.). — Evaluation des besoins en eau d'irrigation. Evapotranspiration potentielle. Ann. Agro., janv. 1961, p. 13-49.

c) Milieu naturel et production fourragère.

62 — Quelques résultats de prairies temporaires. B.T.I., N° spécial, déc. 1956, p. 953 (résultats obtenus dans l'Eure et dans le Calvados).

63 — Boitel (A.). — Herbages et prairies naturelles. Paris, 1886. 786 p.

64 — Clouin (H.). — L'exploitation intensive des prairies au domaine de la fondation Edouard de Chambray à Gouville (Eure). B.T.I., 85, 1954.

65 — Chevalier (A.). — Les graminées principales des prairies et herbages de la Basse-Normandie et leur amélioration. Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture de France, 1949, p. 574-577.

66 — Delcure (J.), Hédin (L.) et Kerguélen (M.). — Aspects de la production fourragère en 1959. Conséquences pour 1960. Région normande. Fourrages, I, 1960, p. 45-59.

67 — Delpech (R.). — Ecologie appliquée. Possibilité de déterminer les conditions du milieu par la végétation. Cas des prairies. B.T.I., 172, 1962.

68 — Demolon (A.) — Croissance des végétaux cultivés. Paris, 1956 (5e éd.).

68 — Hédin (L.). — Les types de prairies en Haute-Normandie (Caux, Bray) et les conditions de leur amélioration. B.T.I., 1948. p. 663-667.

69 — Hédin (L.). — Les conditions d'exploitation de la prairie en Normandie depuis le 19e siècle. Ann. de Norm., janv. 1951, p. 45-69.

70 — Hédin (L.). — Notes d'ethnobotanique normande. Ann. de Norm., mai 1956, p. 175-189.

71 — Hédin (L.). — Les principaux types de prairies salées en Haute-Normandie. Revue des Sociétés Savantes de Haute-Normandie, Sciences, 13, 1959, p. 23-28.

72 — Hédin (L.) et Hangard (E.). — Le climat de la Seine-Maritime et la production fourragère. Revue des Sociétés Savantes de Haute-Normandie, Sciences, 25, 1962, p. 7-29.

73 — Lechanteur (F.). — Herbe et labour. Eléments de recherche de matériaux linguistiques. Ann. de Norm., oct. 1951, p. 267-272.

74 — Pellet (M.). — La prairie normande. Extrait du Bulletin des Engrais, 1928, 63 p.

75 — Voisin (A.). — Productivité de l'herbe. Paris, 1957, 467 p.

d) Agriculture et élevage, monde rural.

76 — Recherches sur les campagnes françaises. E.R., avr.-sept. 1964, 254 p.

77 — Blache (J.) — La crise des campagnes. A. G., nov. déc. 1966, p. 641-656.

78 — Cholley (A.) — Problèmes de structure agraire et de géographie rurale. A.G., av.-juin 1946, p. 81-101.

79 — Chombart de Lauwe (J.), Poitevin (J.) et Tirel (J.-C.) — Nouvelle gestion des exploitations agricoles. Paris, 1963, p. 507.

80 — Demangeon (A.) — Géographie humaine de la France. Paris, Géographie Universelle, 1946, 452 p.

81 — Derruau (M.) — Précis de géographie humaine. Paris, 1961, 572 p.

82 — Faucher (D.) — Géographie agraire, types de cultures. Paris, 1949, 382 p.

83 — Faure (M.) — Les paysans dans la société française. Paris, 1966, 344 p.

84 — Flatres (P.) — Coup d'œil sur les institutions agricoles françaises. Information géographique, mai-juin, 1963, p. 93-104.

85 — Fremont (A.) — Les techniques de la production fourragère dans les pays de la zone tempérée. A.G. mai-juin 1964, p. 257-282.

86 — George (P.) — La campagne, le fait rural à travers le monde. Paris, 1956, 397 p.

87 — George (sous la direction de P. —) — Etudes de géographie rurale. Compte-rendu du Colloque tenu à l'E.N.S. de St-Cloud, 1959, 208 p.

88 — George (P.) — Précis de géographie rurale. Paris, 1963, 360 p.

89 — Gervais (M.), Servolin (C.) et Weil (J.) — Une France sans paysans. Paris, 1965, 128 p.

90 — Klatzman (J.) — La localisation des cultures et des productions animales en France. Paris, 1955, 477 p.

91 — Parodi (M.) — Agriculteurs menacés et agriculteurs menaçants. L'incertitude économique des agriculteurs français. E.R., janv.-mars 1964, p. 5-55.

92 — Meynier (A.) — Les paysages agraires. Paris, 1958, 199 p.

93 — Toutain (J.-C.) — Le produit de l'agriculture française de 1700 à 1958. Paris, Cahiers de l'I.S.E.A., juil. 1961, 221 p. et supplément juillet 1961, 285 p.

94 — Veyret (P.) — Géographie de l'élevage. Paris, 1951, 254 p.

95 — Vernier (A.) — Les intentions des agriculteurs en matière de production animale d'après une enquête faite en juin-juillet 1962. Etude et Conjoncture, mars 1963, p. 216-225.

e) Démographie.

96 — Brunet (P.) — L'évolution démographique de la Normandie et ses conséquences. Caen, 1960, 19 p. ronéot.

97 — Brunet (P.) et Dionnet (M.-C.) — Evolution démographique et perspectives de l'emploi (Calvados, Manche, Orne). Caen, sd., 53 p. ronéot.

98 — Brunet (P.) et Dionnet (M.-C.) — Premiers résultats du recensement de 1962 en Normandie. N., oct.-déc. 1962, p. 445-449.

99 — Fish (W.-B.) — Les mouvements de population en Basse-Normandie. 1821-1936. Alençon, 1940, 194 p.

100 — Fouque (M.) — L'évolution des structures démographiques de la Basse-Normandie de 1801 à 1954. Caen, 1958, 416 p. ronéot.

101 — Gautier (E.) et Henry (L.) — La population de Crulai, paroisse normande. Paris, 1958.

102 — Maurau (M.) — La croissance démographique de la Seine-Maritime et son incidence économique. Rouen, 1962, 233 p.

103 — Nelle (L.) — La Basse-Normandie et les mouvements démographiques. E.N., 3e trimestre 1963.

104 — Nelle (L.) — Evolution démographique des circonscriptions d'action régionale. Caen, 1963.

105 — Perrot (J.-Cl.) — Une grande enquête commence sur la population du temps passé. Ann. de Norm., mars 1961, p. 80-92.

f) Histoire.

106 — Auge-Laribe (M.) - La révolution agricole. Paris, 1955, 435 p.

107 — Beaurepaire (Ch. de) — Notes et documents concernant l'état des campagnes de Haute-Normandie dans les derniers temps du Moyen-Age. Recueil des travaux de la Société Libre de l'Eure, 1962-63, p. 347-790.

108 — Bloch (M.) — Les caractères originaux de l'histoire rurale française. Paris, 1955, 2 vol., 261 et 229 p.

109 — Bourde (A.-J.) — L'agriculture à l'anglaise en Normandie au XVIIIe siècle. Ann. de Norm., mars 1958, p. 215-233.

110 — Bourgueville (Ch. de —, Sieur de Bras) — Recherches et antiquité de la province de Neustrie, actuellement duché de Normandie. Caen, 1588. Nouvelle édition en 1833 (Caen).

111 — Caillard (M.). Duval (M.), Guillot (Ph.) et Gricourt (M.-C.) — A travers la Normandie des XVIIe et XVIIIe siècles. Cahier n° 3 des Ann. de Norm., 1963, 562 p. (Préface de P. Chaunu).

112 — Chaunu (P.) — En marge du Beauvaisis exemplaire. Problèmes de fait et de méthode. Ann. de Norm., déc. 1960, p. 337-367.

113 — Colombel (Mlle de) — La vaine pâture en Normandie. Normannia, XI, 1938, p. 91-107.

114 — Davies (A.) — The new agriculture in Lower Normandy. 1750-1789. Transactions of the Royal Historical Society, 5th series, vol. 8, 1958.

(Compte rendu, Longuet, Ann. de Norm., déc. 1958, p. 473).

115 — Delisle (L.) — Etude sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen-Age. Evreux. 1851. Réimpr. 1903.

116 — Duby (G.) — L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'occident médiéval. Paris, 1962, 2 vol., 824 p.

117 — Duval (L.) — Etat de la généralité d'Alençon sous Louis XIV. Alençon, 1890, 429 p.

118 — Duval (L.) — Lallemant de Levignen. Son mémoire sur la généralité d'Alençon en 1727. Caen, 1910, 108 p.

119 — Esmonin (E.) — Voysin de la Noiraye. Mémoire sur la généralité de Rouen en 1665. Paris, 1913, 290 p.

120 — Esmonin (E.) — La taille en Normandie au temps de Colbert. 1661-1683. Paris, 1913.

121 — Goubert (P.) — Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1750. Contribution à l'histoire sociale de la France au XVII[e] siècle. Paris, 1960, 653 p.

122 — Gouhier (P.) — Félix Aubery de Vastan. Généralité de Caen, production du sol et de l'industrie.
Edition d'un rapport d'intendance, (1727-1730), manuscrit dactyl., 1966.

123 — Grall (Mlle J.) — Les foires dans le Calvados pendant la Révolution. Journées d'Etudes de la Society for Medieval Archeology of Caen, 6-9 avr. 1963.

124 — Jouanne (R.) — Le prix des bœufs en Basse-Normandie au milieu du XVIII[e] siècle. Bulletin de la Société Historique et archéologique de l'Orne, 1932.

125 — Leroy (Ch.) — Paysans Normands au XVII[e] siècle. Rouen, 3[e] éd., 1929, 2 vol.

126 — Merle (L.) — La métairie et l'évolution agraire de la Gâtine poitevine, de la fin du Moyen-Age à la Révolution. Paris, 1958, 252 p.

127 — Mollat (M.) — Le commerce de la Haute-Normandie au XV[e] siècle et au début du XVI[e] siècle. Paris, 1952, 620 p.

128 — Musset (L.) — Notes pour servir d'introduction à l'histoire foncière de la Normandie. Les grands domaines de l'époque franque et les destinées du régime domanial, du IX[e] au XI[e] siècle. Bulletin de la Société des Antiquaires de Normandie, 1942-1945.

129 — Musset (L.) — A-t-il existé en Normandie au XI[e] siècle une aristocratie d'argent ?, Ann. de Norm., 1959.

130 — Musset (L.) — Cartulaire des possessions de l'abbaye de Plessis-Grimoult pour le département de l'Orne.
Le Pays Bas-Normand, LII, 1959, p. 74-147.

131 — Musset (L.) — Les censiers du Mont-St-Michel. Essai de restitution d'une source perdue. Revue du département de la Manche, oct. 1960, p. 284-309.

132 — Porchnev (B.) — Les soulèvements populaires en France de 1623 à 1648. Paris, 1963, 680 p. (traduit du Russe).

133 — Strayer (J.-R.) — The administration of Normandy under Saint-Louis. Cambridge (Mass.), 1932, 133 p.

134 — Strayer (J.-R.) — The royal domain in the bailliage of Rouen. Princeton, 1936, 275 p.

135 — Strayer (J.-R.) — Economic conditions in the county of Beaumont-le-Roger (en 1313). Speculum, a journal of medieval studies, XXVI. 1951, p. 277-287.

136 — Vidalenc (J.) — Le département de l'Eure sous la Monarchie constitutionnelle, 1814-1848. Paris, 1952, 700 p.

137 — Vidalenc (J.) — L'agriculture dans les départements normands à la fin du Premier Empire. Ann. de Norm., 1957, p. 179-201.

138 — Young (A.) — Voyages en France. Paris, 1931. (Traduction H. Sée).

IV. — ETUDES PAR DEPARTEMENT

a) Calvados.

139 — Le Calvados, aspects géographique, historique, touristique, économique et administratif du département. Paris, 1955, 209 p.

140 — Chambre de Commerce et d'Industrie de Caen. Tableau économique du département du Calvados. Une édition par an (— 1958 —).

141 — Direction générale des prix et des enquêtes économiques. Etude sur l'industrie laitière du Calvados. Caen, 1963, 41 p. ronéot.

142 — Gallier (A.) — Le Calvados. Etude sur la culture et des changements survenus depuis une quinzaine d'années dans les procédés, les produits, les prix, la condition des cultivateurs, exploitants et salariés. Caen, 1908.

143 — Hediard (L.). — Monographie agricole du département du Calvados. Caen, 1938, 319 p.

144 — Leveque (J.-R.) — Les structures économiques des revenus agricoles du Calvados. Caen, 1964, 633 p. ronéot.

145 — Mauger (M.) — Les industries de transformation du lait dans le Calvados. E.N., XIV, 1955, p. 133-164.

146 — Moriere (J.) — De l'industrie beurrière dans le département du Calvados. A.N., 1878, p. 144.

147 — Moriere (J.) — De l'industrie fromagère dans le département du Calvados. A.N., 1878, p. 56.

148 — Leroy-Ladurie — L'agriculture dans le Calvados. E.N., 3e trim. 1955, p. 424-430.

b) Eure.

149 — Statistique du département de l'Eure. Usages locaux. Société libre de l'Eure, 1950, 92 p.

150 — Blin (C.) — L'agriculture du département de l'Eure. Evreux. 1930, 320 p.

151 — Blin (C.) — Monographie agricole de l'Eure. Année 1939. Evreux, 1940, 62 p.

152 — Callon (G.) — Le mouvement de la population dans le département de l'Eure au cours de la période 1821-1920 et depuis la fin de cette période. A.N., 1934, p. 248-289.

153 — Clouin (H.) — La production agricole de l'Eure. L'Opinion Economique et Financière, nov. 1955, p. 70-71.

154 — Direction des Services Agricoles de l'Eure. Caractéristiques générales de l'agriculture du département de l'Eure. Notes ronéot., 1961, 10 p. et 1964, 12 p.

155 — Hervieu (R.) — La production laitière dans l'Eure. L'Opinion Economique et Financière, nov. 1955, p. 77.

c) Manche.

156 — La Manche. Collection Richesse de la France, Bordeaux, 1956.

157 — L'agriculture dans la Manche et l'Orne. E.N., 3e trim. 1955, p. 431-432.

158 — Desplanques (F.) — Les foires de la Manche. A.N., 1920, p. 176-190.

159 — Direction des Services Agricoles. Au service de l'agriculture de la Manche. Saint-Lô, 1960, 47 p.

160 — Direction des Services Agricoles. Monographie agricole de la Manche, 1958, 60 p.

161 — Grillard (M.) — L'industrie laitière dans la Manche. L'Illustration économique et financière, 1926.

162 — Groupement syndical des Jeunes Agriculteurs de la Manche. Essai de définition de l'exploitation agricole « viable ». Saint-Lô, 1961, 24 p. ronéot.

163 — Lechanteur (F.) — Les deux populations du département de la Manche. Revue du département de la Manche, janv. 1959, p. 9-35.

164 — Leherpeur (L.) — Les coopératives laitières de la Manche. N., avr.-juin 1957, p. 157-184.

165 — Vezin (Ch.) — L'évolution de l'agriculture de la Manche en un siècle. 1830-1930. Saint-Lô, 1931, 133 p.

d) Orne.

166 — L'Orne. L'illustration économique et financière. N° spécial, mai 1927.

167 — L'Orne. Collection richesse de la France. 1958, 145 p.

168 — Agriculture et élevage dans l'Orne. N° spécial de la revue Agriculture et Elevage dans l'Orne, 1962, 120 p.

169 — Productions végétales de l'agriculture ornaise. N° spécial de Agriculture et Elevage dans l'Orne, 1963, 144 p.

170 — Les productions animales. N° spécial de Agriculture et Elevage dans l'Orne, 1964. 319 p.

171 — Callon (G.) — Le mouvement de la population dans le département de l'Orne. A.N., 1935, p. 204-243.

172 — Fremont (A.) — La répartition des exploitations agricoles dans l'Orne. Agriculture et Elevage dans l'Orne, VIII, 1962, p. 31-37.

173 — Lasselain (H.) — Monographie agricole du département de l'Orne. Alençon, 1945, 42 p.

174 — Parisot (Ch.) — L'histoire d'une Maison de l'Elevage : celle de l'Orne. R.E., août-sept. 1965, p. 37-42.

e) Seine-Maritime.

175 — Bosco (A.) — Le prix des baux à ferme en Seine-Maritime. Techniques et pratiques agricoles de la Seine-Maritime. 3. 1953, p. 17-19.

176 — Bosco (A.) — La structure agricole de la Seine-Maritime. Techniques et pratiques agricoles de la Seine-Maritime, 21, 1958, p. 1-20.

177 — Callon (G.) — Le mouvement de la population dans le département de la Seine-Inférieure. A.N., 1953, p. 131-174.

178 — Chambre d'agriculture de la Seine-Maritime. L'agriculture dans la Seine-Maritime. E.N., 3e trim. 1955, p. 409-418.

179 — Hirsch (R.) — Un grand département normand, la Seine-Maritime, son évolution, ses perspectives d'avenir. E.N., 2e trim. 1959, p. 89-100.

180 — Labounoux et Jeannin — L'agriculture dans le département de la Seine-Inférieure. Rouen, 1926.

181 — Moriere (J.) — Importance de l'industrie beurrière dans le département de la Seine-Inférieure. A.N., 1876, p. 45-56.

182 — Moriere (J.) — De l'industrie fromagère dans le département de la Seine-Inférieure. A.N., 1876, p. 106-118.

183 — Picard (P.) — Les recettes de l'agriculture en Seine-Maritime au cours de l'année 1959. Techniques et pratiques agricoles de la Seine-Maritime, 31, 1960, p. 11-17.

V. — ETUDES REGIONALES

a) France de l'Ouest, Normandie.

184 — A.N.E.R.A. — Travaux de comptabilité agricole régionale. Cahier de l'A.N.E.R.A. n° 2, 1965, 32 p. ronéot.

185 — A.N.E.R.A. — La population et le logement en Normandie. Cahier de l'A.N.E.R.A. n° 5, 1966, 69 p.

186 — Association pour l'Atlas de Normandie. Atlas de Normandie. Caen, 1er fascicule 1966, 27 cartes et commentaires.
2e fascicule 1967, 27 cartes et commentaires.
3e fascicule en cours de préparation.

187 — Brunet (P.) — Problèmes relatifs aux structures agraires de la Basse-Normandie. Ann. de Norm., mai 1955, p. 115-134.

188 — Diville (W.) et Guilcher (A.) — Bretagne et Normandie. Paris, 1951, 231 p.

189 — Etudes Normandes — La Normandie actuelle. Industrie, agriculture, commerce, lettres, arts, sciences. E.N., n° spécial, 3e trim. 1956.

190 — Felice (R. de) — La Basse-Normandie. Paris, 1907, 590 p.

191 — Flatres (P.) — La région de l'Ouest. Paris, 1964, 160 p.

192 — Fremont (A.) — Présentation d'une carte de l'Atlas de Normandie : la répartition des exploitations agricoles. N., janv.-mars 1965, p. 5-27.

193 — Fremont (A.) — Etudes d'aménagement rural en Normandie. N., oct.-déc. 1964, p. 516-517. (Compte-rendu de travaux en cours).

194 — Hediart (L.) — Le mouvement agricole en Normandie de 1913 à 1933. Bayeux, 1935, 68 p.

195 — Musset (R.) — La France de l'Ouest. La France, géographie, tourisme, Paris, 1952. Tome second, p. 81-168.

196 — Musset (R.) — La Normandie. Paris, 1960, 220 p.

197 — Musset (R.) — A propos de la maison normande ; du Pays de Caux au Bocage Normand. Ann. de Norm., 1955, p. 271-287.

198 — Pasquier (A.) — La Normandie. Données et problème de son expansion économique. Revue économique, nov. 1956, 25 p.

199 — Perpillou (A.) — Cartes d'utilisation du sol des cinq départements normands. 1° série : début du XIX^e siècle. Document inédit, communiqué à l'auteur par diapositives.

200 — Perpillou (A.) — Cartes d'utilisation du sol des cinq départements normands. 2° série : début du XX^e siècle. Document inédit, communiqué à l'auteur par diapositives.

201 — Siegfried (A.) — Tableau politique de la France de l'Ouest sous la Troisième République. Paris, 1913.

202 — Sion (J.) — Les paysans de la Normandie orientale. Paris, 1908, 544 p.

b-1) Cotentin.

203 — Brunet (P.) — Cultures maraîchères et structures agraires dans la presqu'île du Cotentin. Colloque de géographie agraire, Rennes, 1963, p.107-121.

204 — Duval (M.) — L'élection de Carentan du milieu du XVII^e siècle au milieu du XVIII^e siècle. Cahier des Ann. de Norm., N° 3, 1963, p. 154-271.

205 — Elhai (H.) — La culture maraîchère à Créances (Manche). N., janv.-mars 1957, p. 91-95.

206 — Lamarche (J.-F.) — Mots du vieux langage français conservés dans le Cotentin. Recueil composé par J.-F. Lamarche et publié par A. Dupont. Revue du département de la Manche, juillet 1962, p. 201-203.

207 — Lelarge — Le mouton du Cotentin. Mémoire, Ecole Normale de la Manche, compte-rendu Ann. de Norm., oct.-déc. 1954, p. 317.

208 — Meriel (M.) — Le Plain, étude de géographie rurale. D.E.S., Caen, 1962.

209 — Moriere (J.) et Villers (G.) — Etude sur l'origine, les transformations, le dessèchement et la mise en valeur de la Baie des Veys. A.N., 1958, p. 490-523.

210 — Plaisse (A.) — La forêt de Brix au XV^e siècle. Ann. de Norm., déc. 1964, p. 411-444.

211 — Musset (R.) — Températures et pluies dans le Nord du Cotentin. A.N., 1953, p. 77-82.

212 — Roupsard (M.) — Le Bas Val de Saire, étude de géographie humaine. D.E.S., Caen, 1963.

b-2) Bessin.

213 — Beziers (M. Chanoine) — Mémoire pour servir à l'état historique et géographique du diocèse de Bayeux. Rouen, 1894-1896, 3 vol. (étude du XVIII[e] siècle).

214 — Delatouche (H.) — M. Henri Babeur, la coopérative d'Isigny et l'Interprofession. Paris, les Etudes Sociales, 1957.

215 — Dumontet (J.) — Le Bessin. A.G., mars 1924, p. 105-114.

216 — Duterque (F.) — Etude sur les baux ruraux dans la région de Bayeux de 1750 à 1790. D.E.S., Caen, 1955.

217 — Duterque (F.). — Modes d'exploitation et d'amélioration du sol dans la région de Bayeux au XVIII[e] siècle. Actes du 81[e] Congrès National des Sociétés Savantes, 1956, p. 171-183.

218 — Huet (abbé) — Histoire civile, religieuse et commerciale d'Isigny. Caen, 1909.

219 — Fremont (A.) et Dionnet (M.-C.) — La zone d'influence de Bayeux et le réseau des villes et des bourgs du Bessin. N., avr.-juin 1962, p. 149-166.

220 — Michel (E.) — Etudes statistiques, sociales, financières et agricoles... Trois volumes :

I — La propriété, Paris, 1908.

II — Les habitants, Paris, 1911.

III — Monographie d'un canton type : Bayeux, 1911.

221 — Musset (R.) — L'assainissement de la vallée de l'Aure supérieure (Bessin). N., oct.-déc. 1960, p. 508-509.

b-3) Pays d'Auge.

(24) — Pays d'Auge (le). Revue mensuelle.

222 — La sélection laitière en Pays d'Auge. R.E., janv. 1964, p. 177.

223 — A.N.E.R.A. — Le secteur pilote d'aménagement rural de Saint-Pierre-sur-Dives. Caen, 1963-1964, 112 p.

224 — Blanc-Montmayeur (M.) — Lisieux, étude urbaine. D.E.S., Caen, 1966.

225 — Crenn — Une commune du Pays d'Auge : Tourville en Auge. Ann. de Norm., 1954, supplément janvier, p. 5-14.

226 — Dailly (C.) — La vie rurale dans les Marais de la Dives. D.E.S., Caen, 1955.

227 — Dionnet (M.-C.) — St-Pierre-sur-Dives et sa région, étude humaine. D.E.S. 2, Caen, 1961.

228 — Dubois (P.) — La côte du Pays d'Auge, étude de géographie physique et humaine. D.E.S., Caen 1953.

229 — Dubois (P.) — Un cas très localisé d'association dans l'élevage : la côte terminale du Pays d'Auge. N., janv.-mars 1954, p. 185-187.

230 — Dumont (R.) — Voyages en France d'un agronome. Paris, 1956, 490 p. (chap. XXI, p. 389-404 : la prairie trop « naturelle » du Pays d'Auge septentrional).

231 — Duval (J.-A.) — Géographie physique du Pays d'Auge. Lisieux, 1952, 95 p.

232 — Fouquet (R.) — L'agriculture du Pays d'Auge étudiée dans la partie méridionale du Plateau d'Auge. D.E.S., Caen, 1954.

233 — Fouquet (R.) — L'élevage des bovins dans le Pays d'Auge. E.N., mars 1956, p. 321-344.

234 — Forget (J.) — Une exploitation herbagère du Pays d'Auge. La potasse, déc. 1955, p. 119-122.

235 — Hébert — En Pays d'Auge, spéculation laitière ou engraissement ? Rouen, 1928, 122 p.

236 — Lagadeç (A.) — La transformation du paysage de champs ouverts en bocage, étudiée dans la vallée d'Auge. Chronique géographique des Pays Celtes, 1943, p. 49-50.

237 — Lemoine (G.) — L'industrie fromagère dans le Pays d'Auge. Mémoire Ecole Normale, Caen. Compte-rendu, Ann. de Norm., 1957, p. 69.

238 — Leveque (J.-R.) — Migrations rurales à Préaux-en-Auge. 1836-1900. E.N., 4e trim. 1958, p. 297-306.

239 — Nedelec (Y.) — Le couchage des terres dans le Pays d'Auge au XVIIIe siècle. Revue historique du droit français et étranger, 1959, p. 270-271.

240 — Nedelec (Y.) — Les archives de la Chambre Ecclésiastique de Lisieux, source à explorer pour l'histoire religieuse, économique et sociale du XVIIIe siècle. Le Pays d'Argentan, sept. 1958, p. 186-193.

241 — Pellerin (H.) — Les anciennes foire du Pays d'Auge. Le Pays d'Auge, oct. 1956, p. 6-10.

242 — Poncins (R. de) — L'élevage du cheval de course en Pays d'Auge. Le Pays d'Auge, nov. 1960, p. 10-13.

243 — Reinhard (M.) — Le Pays d'Auge. A.G., janv. 1923, p. 33-40.

244 — Travaille — Les haras du Pays d'Auge calvadosien. Mémoire, Ecole Normale, compte-rendu Ann. de Norm., janv. 1957, p. 69.

b-4) Régions herbagères de l'Orne (Houlme, Merlerault).

245 — Hays (Ch. du) — Le Merlerault. Ses herbages, ses éleveurs, ses chevaux. Paris, 1866, 180 p.

246 — Parisot (Ch.) et Thimel (R.) — L'embouche dans l'Orne. B.T.I., 162, 1961, 15 p.

247 — Pinot (J.) — Bazoches-au-Houlme. Son histoire, du XIe au XXe siècle. Flers, 1964, 45 p.

248 — Poncins (R. de) — Le Haras du Pin. Le Pays d'Argentan, mars 1960, 48 p.

b-5) Pays de Bray.

249 — Le Pays de Bray. Supplément aux Ann. de Norm., oct.-déc. 1954, p. 42-46.

250 — Secteur de Neufchâtel-Londinières. Etude d'aménagement rural. Rouen, 1964, fiches et cartes ronéot.

251 — Brioux (Ch.) — Etude géologique et agronomique sur le Pays de Bray. Bulletin de l'Association française pour l'étude des sols, III, 1957.

252 — Brioux (Ch.) et Labounoux (P.) — Le Pays de Bray de la Seine-Inférieure. Zone des herbages et des bouveries. Ann. Agro. XIV, 1944, p. 297-335.

253 — Canu (F.) — Le Pays de Bray. Rouen, s.d., 69 p. dactyl.

(121) — Goubert (P.) — Beauvais et le Beauvaisis de 1600 à 1730...

254 — Jore (C.) — Mémoire sur les beurres, les laitages et le commerce du beurre salé dans le Pays de Bray. Mémoires de la Société Royale d'Agriculture de la Généralité de Rouen, I, 1763.

255 — Le Carlier de Veslud (C.) — La transformation industrielle des produits laitiers dans le Pays de Bray. D.E.S., Paris, 1950.

256 — Malicorne (J.) — Recherches historiques sur l'agriculture du Pays de Bray. Rouen, 3 vol., 1899-1902.

257 — Musset (R.) — Le Pays de Bray et ses fromages. A.G., 1941, p. 309-310.

258 — Rimbert (S.) — Un vieux pays laitier : le Pays de Bray. Mémoires et Documents du C.N.R.S., II, 1951, p. 198-204.

b-6) Vallée de la Seine et vallées affluentes.

259 — Carre (C.) — Comment améliorer les alluvions de la Vallée de la Seine ? Techniques et pratiques agricoles de la Seine-Maritime, 30, 1960, p. 13-16.

260 — Guermont (Y.) — La vallée de l'Eure en amont de Louviers. Rouen, 1966, 19 p. ronéot.

261 — Elhai (H.) — La Basse-Seine et les pays voisins. Etude géographique et économique. Bordeaux, 1957, 40 p.

262 — Jouis (E.), Lecacheux (M.-Th.) et Cauchy (F.) — Contribution à l'étude des terroirs de la vallée de la Basse-Seine. Les sols du méandre de Duclair. Ann. Agro., juin 1959, p. 661-712.

263 — Jouis (E.) et Lecacheux (M.-Th.) — Les sols et l'agriculture dans les alluvions anciennes et modernes de la région de Lillebonne (vallée de la Basse-Seine). Ann. Agro., déc. 1961, p. 511-548.

264 — Jouis (E.) et Lecacheux (M.-Th.) — Les sols et l'agriculture dans les terrains humifères de la vallée de la Basse-Seine. Ann. Agro., janv. 1963, p. 13-30.

c-1) Bocage Normand (généralités).

(22) — Le Pays bas-normand. Revue semestrielle.

265 — A.N.E.R.A. — Etude psychosociologique de la population active agricole du Bocage Normand. Caen, 1966, 294 p. ronéot.

266 — Birot (P.) — La bordure du massif armoricain en Normandie entre l'Orne et la Vire. A.G , mars 1930, p. 133-146.

267 — Graindor (M.-J.). — Le Briovérien dans le Nord-Est du Massif Armoricain. Paris, 1957, 213 p.

268 — Jouanne (R.) — Les émeutes paysannes en Pays Bas-Normand. Le Pays Bas-Normand, I, 1957.

269 — Jouanne (R.) — Les défrichements de la Généralité d'Alençon et la Déclaration Royale du 13 août 1766. Le Pays Bas-Normand, I, 1962.

270 — Lecœur (J.) — Esquisses du Bocage Normand. Condé-sur-Noireau, 1883-1887, 2 vol.

271 — Musset (L.) — Recherches sur les bourgs et les bourgs ruraux du Bocage Normand. Le Pays Bas-Normand, 2, 1960, p. 86-94.

272 — Musset (L.) — Peuplement en bourgades et bourgs ruraux en Normandie du Xe au XIIe siècle. Cahiers de civilisation médiévale, avr.-juin 1966, p. 177-208.

273 — Musset (R.) — Le Bocage Normand, son nom, son étendue, des limites. Esquisse géographique. Au Bocage Normand, janv.-mars 1936, p. 7-15.

274 — Musset (R.) — Les genres de vie anciens du Bocage Normand. Bulletin de l'Association de Géographes français, juil. 1926. p. 5-7.

275 — Seguin (R.) — Essai sur l'histoire de l'industrie du Bocage Normand en général et de la ville de Vire, sa capitale, en particulier. Vire, 1810.

c-2) Bocage Normand (intérieur).

276 — A.N.E.R.A. — Le syndicat intercommunal du Val d'Orne. Documents pour l'élaboration d'un plan quinquennal d'équipement. Caen, 1965, 89 p. ronéot.

277 — Boudin (M.) — L'évolution de la propriété à Mantilly, 1914-1961. D.E.S. 2, Caen, 1962.

278 — Centre de Gestion et d'Economie Rurale du Calvados. Connaissance d'une commune du Bocage. Caen, 1965, 93 p. ronéot. (Saint-Georges-d'Aunay).

279 — Chardon (A., chanoine) — Sept-Forges au cours des siècles. Le Pays Bas-Normand, 2, 1963, p. 204.

280 — Direction des Services Agricoles de l'Orne. Aspects du Bocage Ornais, Agriculture et Elevage dans l'Orne, 33, 1964, 36 p.

281 — Dufresne (G.) — Un bocage en transformation : la région de Vassy. D.E.S., Caen, 1966.

282 — Foucauld (O.) — Etude sur le climat de Flers. Le Pays Bas-Normand, 1910, 1912, 1913.

283 — Frémont (A.) et Solignac-Lecomte (F.) — Briouze et sa région. Caen, 1963, 63 p. ronéot.

284 — Gutwith (J.), Echard (N.) et Mullet (J.-C.) — Haleine, trois aspects d'une commune de l'Orne. E.R., oct.-déc. 2963, p. 5-56.

285 — Hamon (J.) — Le Passais, pays bas-normand. Domfront, 1953.

286 — Jolinet (M.) — Villers-Bocage et Aunay-sur-Odon, étude de deux bourgs et de leur région. D.E.S., Caen, 1962.

287 — Lecouvreur (F.) — La région de Sourdeval. D.E.S., Caen, 1966.

288 — Leherpeur (L.) — Les coopératives laitières de la Manche. Un exemple : la société coopérative agricole beurrière des vallées d'Elle et Vire et son usine de Condé-sur-Vire. N., avr.-juin 1957, p. 258-267.

289 — Michel (J.-P.) — Géographie rurale du Synclinal bocain entre l'Orne et la Vire. D.E.S., Caen, 1966.

290 — Morandiere (Ch. de la) — Sourdeval-la-Barre et ses industries. Etudes et travaux de la IV° Région Economique de Basse-Normandie, 61, 1958-59.

291 — Parisot (Ch.) — Une zone expérimentale d'élevage dans le Bocage ornais. R.E., déc. 1965, p. 41-48.

292 — Pasquier (A.), Brier (M.), Nelle (L.)... — La région de Vire. Données et problème d'aménagement du Bocage. E.N., 1° et 2° trim. 1962, 414 p.

293 — Perrut (H.) et Ducuing (F.) — Prairies du Bocage ornais. Beaugency, 1953.

294 — S.A.F.E.R. de Basse-Normandie. Etude d'un groupe de communes du Centre du Bocage Normand, Caen, 1966.

c-3) Bocage Normand (Avranchin et Coutançais).

295 — Dumont (R.) — Domaine d'embouche à la Compagnie des Polders de l'Ouest. Paris, 1954, 18 p. dactyl.

296 — Languille (E.) — Modifications de l'habitat rural à Cametours (Manche) 1826-1937. Ann. de Norm., janv. 1951, p. 71-83.

297 — Languille (E.) — Petites gens du Coutançais à la fin du XIX° siècle. Revue du département de la Manche, avr. 1959, p. 123-166.

298 — Leboucher (G.) — La région rurale entre Granville et Avranches. D.E.S., Caen, 1965.

299 — Leherpeur (L.) — Un marché agricole du Bocage, Villedieu-les-Poëles. Revue du département de la Manche, oct. 1959, p. 312-327.

300 — Lehucher (A.) — La vie agricole dans le Coutançais. Paris, 1927, 188 p.

301 — Lenoir-Pepin (Mme L.) — Les engrais marins de Bréhal à Lessay. Leur rôle dans la vie économique et humaine. Rennes, 1944, 98 p.

302 — Lenoir-Pepin (Mme L.) — Une commune côtière : Agon (Manche). Granville, 1945.

303 — Nove (A.) — La vallée de la Sées de Chérencé-le-Roussel à Avranches. Etude de géographie humaine. D.E.S., Caen, 1965.

304 — Phlipponeau (M.) — La baie du Mont-Saint-Michel. Etude de morphologie littorale. Rennes, 1955, 215 p.

305 — Maguer (R.) — La région de Périers. Etude de géographie rurale. D.E.S., Caen, 1962.

d-1) Pays de Caux et marges orientales.

306 — Agofonoff (V.) et Brioux (Ch.) — Etude sur les sols de limon de la Seine-Inférieure. Ann. Agro., 1931.

307 — Elhai (H.) — Recherches sur la propriété foncière des citadins en Haute-Normandie. Mémoires et Documents du C.N.R.S., 1965, 112 p.

308 — Eude (M.) — Le Pays de Caux. Supplément Ann. de Norm., mai 1952, p. 12-14.

309 — Favier (J.) — Un terroir cauchois au début du XIV^e^ siècle : le Domaine de Longueil. Ann. de Norm., oct. 1953, p. 151-164.

310 — Fremont (A.) — Le Pays de Caux occidental, la région du Havre. D.E.S., Paris, 1955.

311 — Fremont (A.) — La partie occidentale du Pays de Caux. (La région du Havre). Evolution récente. A.G., mars-avr. 1956, p. 98-122.

312 — Fremont (A.) — L'exploitation du sol et les productions agricoles dans la partie occidentale du Pays de Caux. E.N., 1^er^ trim. 1957, p. 157-184.

313 — Fremont (A.) — Pays de Caux et bordure méridionale du Pays d'Ouche. In Etudes de géographie rurale, colloque de Saint-Cloud, 1959, p. 75-106.

314 — Gricourt (M.-C.) — Etude d'histoire démographique, sociale et religieuse de cinq paroisses de l'archidiaconé du Petit Caux : Doudeville, Cauville, Bacqueville, Brachy et Luneray du milieu du XVII^e^ siècle à la fin de l'Ancien Régime. Ann. de Norm., cahier n° 3, 1963.

315 — Hedin (L.), Lefebvre (J.-M.) et Philippart (M.) — Recherches sur les assolements fourragers et la production prairiale en Normandie. Annales de l'Amélioration des plantes, 2, 1954. p. 247-306 (étude de l'assolement cauchois).

316 — Jore (C.) — Mémoire de la culture des terres en labour sans jachères... dans une grande partie du Pays de Caux. Mémoire de la Société Royale d'Agriculture de Rouen, 1763, p. 125-206.

317 — Jouis (E.) et Lecacheux (M.-Th.) — Comparaison entre les limons du Pays de Caux et les limons du Pays d'Ouche. Revue des Sociétés Savantes de Haute-Normandie, I, 1956, p. 121-128.

318 — Jouis (E.) et Lecacheux (M.-Th.) — Un terroir de transition en Seine-Maritime : le Petit Caux. Ann. Agro., 1, 1965, p. 55-89.

319 — Laurent (Ch.) — Propriété et exploitation à Anglesqueville-la-Bas-Long. D.E.S., Caen, 1958.

320 — Lautridou (J.-P.) — Les formations superficielles de Saint-Romain (Pays de Caux). Leur contribution à l'étude morphologique de la région. Caen, 1965, Thèse 3° cycle, 260 p. dactyl.

321 — Leroy (Ch.) — Notes sur la seigneurie et la paroisse de Venesville en Pays de Caux. Rouen, 1930, 90 p.

322 — Leroy (Ch.) — Notes sur la seigneurie d'Auberville-la-Manuel. Rouen, 1929, 107 p.

323. — Leroy (Ch.). — Notes sur la seigneurie et la paroisse de Malleville-les-Grès. Rouen. 1933, 50 p.

324 — Musset (R.) — Les ventes de reproducteurs bovins au Pays de Caux. N., oct.-déc. 1957, p. 543.

325 — Musset (R.) — Le nom et l'ancienne ceinture forestière du Pays de Caux ; les villages de défrichement médiévaux. N., juil.-sept. 1961, p. 321-327.

326 — Siegfried (A.) — Le régime et la division de la propriété dans le Pays de Caux. Le Musée Social, 1909.

(202) — Sion (J.) — Les paysans de la Normandie orientale...

d-2) Roumois, Lieuvin, Pays d'Ouche.

327 — Dovring (F.) — Contribution à l'étude de l'organisation des villages normands au Moyen-Age. Ann. de Norm., mai 1952, p. 99-123. (Exemple de Hauteville-en-Roumois).

328 — Fremont (A.) — L'économie de la bordure sud-est du Pays d'Ouche. N., juil.-sept. 1958, p. 287-317.

329 — Jouis (E.) et Lecacheux (M.-Th.) — Le Pays d'Ouche. Ann. Agro., 4, 1956, p. 505-560.

330 — Houzard (G.) — Le Roumois, agriculture, vie rurale et habitat. D.E.S., Caen, 1954.

331 — Leclerc (M.) — Le Roumois. Habitat et structure agraire. Bulletin de l'Association de Géographes français, janv.-fév. 1950, p. 29-36.

332 — Leroy (Ch.) — Boscherville-en-Roumois des origines à 1789. Rouen, 1933, 2 vol.

333 — Leroy (Ch.) — Notes sur une exploitation agricole en Normandie, dans le Roumois au XVIII[e] siècle. A.N., 1934, p.8-172.

334 — Leroy (Ch.) — Dans une ferme du Roumois en Normandie sous l'Empire et sous la Restauration. 1804-1822. A.N., 1936, p. 34-63.

335 — Leroy (Ch.) — A la ferme de Canteloup, paroisse de Neuville-au-Bosc (Eure) au XVI[e], XVII[e], XVIII[e] siècles. A.N., 1937, p. 110-152.

336 — Leroy (Ch.) — Dans une ferme du Roumois en Normandie sous l'Empire et la Restauration. A.N., 1936, p. 34-63.

337 — Mansard (F.) — L'agriculture dans le Pays d'Ouche. D.E.S., Caen, 1952.

338 — Musset (L.) — Observations sur l'ancien assolement biennal du Roumois. Ann. de Norm., 1952, p. 141-150.

d-3) Plaines de l'Eure (Vexin, Neubourg, Saint-André).

339 — Centre de Gestion des exploitations agricoles de l'Eure. Le Plateau de Saint-André. Programme d'expansion d'une petite région agricole. Evreux, 1961, 89 p. ronéot.

340 — Centre de Gestion des exploitations agricoles de l'Eure. Programme d'expansion du Vexin Normand. Evreux, 1956, 34 p. ronéot.

341 — Gautier (P.) — Etudes sur l'aménagement de la zone rurale du Neubourg. Essai d'analyse des perspectives d'évolution de l'agriculture. Evreux, 1963, 100 p. ronéot.

342 — Gay (F.) et Vandermersch (M.) — La région du Neubourg. Etude géographique en vue d'un aménagement rural. Evreux, 1963, 100 p. ronéot.

343 — Leroy (D.) — Douze millions d'œufs : production 1963 de deux coopératives de l'Eure, Plateau du Neubourg et Val d'Iton. Présence Normande, fév. 1964, p. 26-30.

344 — Logiviere (Ph. de) — Etudes sur l'aménagement de la zone rurale du Neubourg. Commercialisation des produits agricoles et des moyens de production. Evreux, 1963, 60 p. ronéot.

345 — Pelon (F.) — Etudes sur l'aménagement de la zone rurale du Neubourg. Problèmes d'aménagement dans la zone rurale du Neubourg. Evreux, 1963, 116 p. ronéot.

346 — Plaisse (A.) — La baronnie du Neubourg. Essai d'histoire agraire, économique et sociale. Paris, 1961, 759 p.

347 — Plaisse (A.) — L'évolution économique de la Campagne du Neubourg. Les Nouvelles de l'Eure, II, 1962, p. 31-43.

348 — Plaisse (A.) — Contribution à l'étude de l'évolution de la structure agraire dans la Campagne du Neubourg. Paris, 1964, 127 p.

349 — Moriere (J.) — Une ferme du Vexin Normand. A.N., 1867, p. 128-180.

350 — Profit (M.) — Le Vexin Normand. Les Nouvelles de l'Eure, déc. 1962, p. 1-6.

d-4) Plaines de la Normandie Centrale.

351 — Boudin (M.). — Du laboureur aisé au gentilhomme campagnard : les Perrotte de Cairon. Ann. de Norm., déc. 1963, p. 237-268.

352 — Brier (M.-A.) — Falaise et sa région, chances et servitudes E.N., 1° et 2° trimestre 1964.

353 — Crozet (A.) — La Plaine d'Alençon. A.G., mars 1928, p. 129-136.

354 — Delvert (J.) — La Plaine d'Alençon. Ann. de Norm., mai 1962, p. 137-142 et août 1952, p. 263-279.

355 — Dorlencourt (F.) — Alençon et sa région. Données et problème de leur expansion. Caen, 1962, 267 p.

356 — Eude (M.) — La Plaine de Caen. Supplément Ann. de Norm., oct. 1951, p. 42-44.

357 — Godefroy (Mlle C.) — L'agriculture dans les cantons septentrionaux de la Plaine de Caen (canton de Troarn et de Bourguebus). D.E.S., Caen, 1958.

358 — Journaux (A.) et Dewolf (Y.) — Présentation d'une nouvelle carte des formations superficielles et des sols. Ses principes et son utilisation. Une application locale. La carte au 1/10 000 de Fleury-sur-Orne. Caen, 1959, 39 p. ronéot.

359 — Journaux (A.), Helluin (M.), Lautridou (J.-P.), Pellerin (J.) et Lavollée (M.). — Contribution à l'étude des loess et des limons de la Plaine de Caen. Compte-rendu des Journées géographiques de Caen, 1966, p. 10-16 ronéot.

360 — Marteau (M.) — L'évolution d'une ferme de Vieux-Fumé (Calvados). Ann. de Norm., 1957, p. 203-212.

361 — Meriel (A.) — Histoire de Falaise, foire de Guibray. Bellême, 1889, 70 p.

362 — Musset (R.) — Le Bas-Maine, étude géographique. Paris, 1917, (la Campagne d'Alençon, p. 13-14).

363 — Streiff (R.) — Alençon, la Plaine et la ville. E.N., 1er trim. 1956, p. 161-180.

364 — Tinthouin (R.). — Plaines et bocages à la lisière du Massif armoricain entre Caen, Flers et Argentan. A.G., mars 1931, p. 122-143.

e) Comparaison avec des régions extérieures à la Normandie.

365 — La prairie naturelle en Hollande. Bulletin des Engrais, nov. 1961, 32 p.

366 — La revue de l'élevage aux Pays-Bas. R.E., n° spécial, 1961, 128 p.

367 — Bonnamour (Mme J.) — Le Morvan, la Terre et les Hommes. Paris, 1966, 455 p.

368 — Borcherdt (Ch.) — Das Acker-Grünland-Verhältnis in Bayern. Wandlungen im Laufe eines Jahrhunderts. Münchner Geographisches Hefte, 12, 1957, 51 p.

369 — Brunet (P.) — Structure agraire et économie rurale des plateaux tertiaires entre la Seine et l'Oise. Caen, 1960, 547 p.

370 — Brunet (R.) — Les campagnes toulousaines, étude géographique. Toulouse, 1965, 728 p.

371 — Chabot (G.), Beaujeu-Garnier (J.). — L'Europe du Nord et du Nord-Ouest, Finlande et pays scandinaves. T. II, les Etats. Paris, 1958.

372 — Chombart de Lauwe (J.). — Les paysans soviétiques. Paris. 1961, 428 p.

373 — Curry (L.) — The climatic resources of intensive grassland farming : the Waikato. New Zealand. Geographical Review, April 1962, p. 174-194.

374 — Dumont (R.). — Les leçons de l'agriculture américaine. Paris, 1949, 368 p.

375 — Dumont (R.). — Economie agricole dans le monde. Paris, 1954, 597 p.

376 — Dumont (R.). — Sovkhoz, Kolkhoz, ou le problématique communisme. Paris, 1964, 382 p.

378 — Farcy (H. de). — L'agriculteur à la conquête de son marché. Expériences américaines. Paris, 1958, 490 p.

379 — Fel (A.). — Les Hautes Terres du Massif Central. Tradition paysanne et économie agricole. Clermont-Ferrand, 1962, 340 p.

380 — Flatrés (P.). — Géographie rurale de quatre contrées celtiques : Irlande, Galles, Cornwall et Man. Rennes, 1957, 616 p.

381 — Flatrés (P.). — La deuxième « Révolution agricole » en Finistère. E.R., janv.-mars 1963, p. 5-55.

382 — Haystead and Fite. — The agricultural régions of the United-States. Norman, 1955, 290 p.

383 — Griffin (P.F.), Young (R.N.) and Chatham (R.L.). — Anglo-america, a regional geography of the United-States and Canada. San Francisco, 1962, 552 p.

384 — Juilliard (E.). — La région : essai de définition. A.G., sept. oct. 1962, p. 483-499.

385 — Lewthwaite (G.-R.). — Wisconsin and the Waikato : a comparison of Dairy Farming in the United-States and New-Zealand. Annals of Association of American Geographers, march 1964, p. 59-87.

386 — Raab (Dr. J.). — Milcherzeugung und Milchverwendung in Bayern, 1950 bis, 1965, Bayern in Zahlen, juni 1966, Heft 6.

387 — Rehben (E.). — Essor et problèmes de l'agriculture danoise. Un bilan technique, économique et humain. Paris, 1963, 341 p.

388 — Sivignon (M.). — Elevage et embouche en Charolais-Brionnais. Revue de géographie de Lyon, 4, 1960, p. 357-379.

VI. — ETUDES SUR LES PRODUITS ET LES MARCHES

a) Chevaux.

389 — Beaurepaire (Ch. de). — Notes et documents concernant l'ancienne administration des haras en Normandie. A.N. 1861, p. 7-74 et 1862, p. 1-94.

390 — Bonnel (Colonel) — Les courses et l'hippodrome de Caen. Bulletin de la Société des Antiquaires de Normandie, LI, 1948-51, p. 439-445.

391 — Guénaux. — L'élevage du cheval et du gros bétail en Normandie, Paris, 1902, 300 p.

(245) — Hays (Ch. du). — Le Merlerault. Ses herbages, ses éleveurs, ses chevaux...

392 — Houel (E.). — Le cheval normand au Moyen-Age. A.N., 1881, p. 318-345.

393 — Moulinet (O.). — A propos de courses. A.N., 1934, p. 333-344.

394 — Mancel (Mlle A.). — L'élevage du cheval en Basse-Normandie occidentale. D.E.S., Caen, 1966.

395 — Musset (R.). — L'élevage du cheval en France. 1917, 232 p.

(242) — Poncins (R. de). — L'élevage du cheval de course en Pays d'Auge...

(13) — L'éperon, Revue bimestrielle...

(11) — Courses et élevage. Revue trimestrielle...

b) Bovins de sélection.

(7) — Bulletin du Herd-Book Normand.

396 — Bordeaux (R.). — Des races bovines en Normandie. Bulletin de l'Académie Ebroïcienne, 1833, p. 81-84.

397 — Dupuy (C.) et Routier (P.). — La race bovine normande au Portugal et en Uruguay. R.E. déc. 1963, p. 1233-1239.

398 — Giraud (M.). — L'élevage bovin dans l'Ouest et l'extension de la F.F.P.N., R.E., nov. 1964, p. 1125-1132.

399 — Lavoine (A.). — La race bovine normande. Cinquante ans d'élevage au Bosc-aux-Moines. Yvetot, 1948.

400 — Lefevre. — La race bovine normande et le Herd-Book normand. E.N., 3e trim. 1955, p. 402-409.

401 — Leroy (D.). — La vente au cadran des taureaux normands en Haute-Normandie. Présence normande, mai 1964, p. 7-10.

402 — Leroy (D.). — Les ventes publiques de taureaux normands. Présence Normande, juin 1964, p. 26-30.

(324) — Musset (R.). — Les ventes de reproducteurs bovins au Pays de Caux...

403 — Parisot (C.). — Le Festival de l'Elevage d'Alençon, Compte rendu, R.E., janv. 1963, p. 33-37, mars 1964, p. 333-337, janv. 1965, p. 65-70.

404 — Revue de l'Elevage. La race bovine normande. N° spécial, 1951, 110 p.

405 — Sarrazin. — La race bovine normande. Bayeux, 1962, 289 p.

406 — Wolkowitsch (M.). — Le cheptel bovin et l'insémination artificielle en France. A.G., sept.-oct. 1964, p. 585-589.

c) Elevages secondaires.

407 — Bore (R.J.) et Nicolas (F.). — Les groupements de producteurs d'œufs de consommation et leur influence sur le marché. R.E. N° spécial 1966, p. 145-153.

408 — Le Père de Graveron (J.). — Comment réguraliser le marché du porc. R.E., mai 1963, p. 623-626.

409 — Le Père de Graveron. — Le marché de la viande en France. Etude rétrospective de 1950 à 1964. Etudes d'économie rurale, Rennes, 1965, 102 p. ronéot.

410 — Lepesant (A.). — Les journées d'étude de la production porcine de Barenton. R.E. oct. 1963, p. 1019-1021 et nov. 1963, p. 1141-1146.

411 — Leroy (D.). — La S.I.C.A. d'abattage de poulets de Beaucé (Eure). Présence Normande, mai 1963, p. 22-24.

(343) — Leroy (D.). — Douze millions d'œufs : production 1963 de deux coopératives de l'Eure...

412 — Linguenheld (R.) et Hazard (C.). — La commercialisation des porcelets. R.E., oct. 1965, p. 85-94.

413 — Linguenheld (R.) et Hazard (C.). — Performances d'élevage du troupeau porcin français en 1964. R.E., janv. 1966, p. 77-98.

414 — Revue de l'élevage. Production d'œufs de consommation. N° spécial, 1966, 166 p.

d) Bétail et viande bovine.

415 — Les établissements Pien et Glasson. Abattoirs industriels à Beuvillers. Cahiers d'informations de la Chambre de commerce et d'industrie de Honfleur et de Lisieux, mars 1963, p. 14-17.

416 — Les établissements R. Pien et B. Glasson à St-Jacques de Lisieux (Calvados). Etudes et Travaux de la IV° Région Economique (Basse-Normandie), 61, 1958-59, p. 163-168.

417 — B.T.I., La Cité de la viande. N° spécial, oct. 1963, 70 p.

418 — Centre de Gestion et d'Economie rurale du Calvados. A la recherche d'une production bovine rentable. Caen, 1962, 82 p.

419 — Centre National du Commerce extérieur. Le marché des bovins de boucherie et de la viande bovine dans l'Europe de l'Ouest. (Essai de classification des viandes). Paris, 1964, 154 p.

420 — Centre National des Jeunes Agriculteurs. Comment devenir maître de notre produit. Dossier viande : Union des S.I.C.A. de bétail et viande de l'Orne. Hiver 1963-64, 5 p.

421 — Chambre d'Agriculture de l'Orne. Production et circuits de la viande en Normandie. Alençon, sd, 8 p. ronéot.

422 — Coléou (J.). — La production française de viande bovine. B.T.I., janv. 1964, p. 35-59.

(158) — Desplanques (F.). — Les foires de la Manche. A.N. 1820, p. 176-190.

423 — Fédération départementale des C.E.T.A. de l'Orne. Contribution à la recherche de production de viande de bovin en race normande. Alençon, sd, non paginé, ronéot.

424 — Fédération départementale des C.E.T.A. de l'Orne. Essai contrôlé de production de bœufs de 24 à 30 mois. Alençon, sd, 7 p. ronéot.

(391) — Guénaux. — L'élevage du cheval et du gros bétail en Normandie...

(299) — Leherpeur (L.). — Un marché agricole du Bocage : Villedieu-les-Poëles.

425 — Meynier (A.). — Marchés et foires de bétail en Bretagne et sur les confins orientaux. N., juil.-sept. 1964, p. 333-340.

(246) — Parisot (Ch.) et Thimel (R.). — L'embouche dans l'Orne.

426 — Parisot (Ch.) et Cavernes (A.). — Les S.I.C.A.-viande dans l'Orne, B.T.I., juil. 1964, p. 471-484.

427 — Revue de l'Elevage. Lait et viande. N° spécial, 1957, 125 p.

428 — Revue de l'Elevage. Mécanisation des élevages. N° spécial, 1963, 138 p.

429 — S.O.F.I.D.E.C.A. Etude sur la production et la commercialisation du bétail et de la viande bovine en Haute et en Basse-Normandie. Paris, 1963, 194 p. ronéot.

430 — Statistique agricole interdépartementale (Ministère de l'Agriculture). Etude sur le cheptel bovin de la Normandie au 1er janvier 1963. Caen, 1964, 63 p.

431 — U.N.I.B.E.V. Rapport sur l'organisation du marché des viandes en France. Paris, mars 1963, 53 p.

(409) — Le Père de Graveron. — Le marché de la viande en France...

e) Lait.

432 — Les valeurs régionales cotées en bourse Situation au 1er janvier 1958. Etudes et Travaux de la IVe Région Economique (Basse-Normandie), 60, 1957-58, p. 100-106.

433 — L'usine de la Société Motta-France à Argentan. Etudes et Travaux de la IVe Région Economique (Basse-Normandie), 66, 1963-64.

434 — La Société Laitière du Pays d'Auge (SOLAIPA) à Vimoutiers (Orne). Etudes et Travaux de la IVe Région Economique (Basse-Normandie), 67, 1964-65, p. 219

435 — La Société des Laiteries de Normandie, Paillaud et Cie. Etudes et Travaux de la IVe Région Economique (Basse-Normandie), 68, 1965-66, p. 152-155.

436 — Les Etablissements Cauny à St-Hilaire du Harcouet. Etudes et Travaux de la IVe Région Economique (Basse-Normandie) 68, 1966-67, p. 161-163.

437 — La Société interprofessionnelle du lait et de ses dérivés : Interlait. Chambres d'Agriculture, 15 janvier 1963.

438 — Banque de France (Direction Générale des Etudes et du Crédit). Industrie du lait. Fiche de documentation 1966. 116 p. ronéot.

439 — Bréart (G.). — Le fleuve blanc. Paris. 1954.

440 — Centre National des Jeunes Agriculteurs. Comment devenir maitre de notre produit. Dossier lait : la coopérative d'Elle-et-Vire et l'Union Laitière Normande. Hiver 1963-64, 7 p.

(214) — Delatouche (R.). — M. Henri Babeur, la coopérative d'Isigny et l'Interprofession...

441 — Etudes d'Economie Rurale. Enquête sur l'économie laitière. Rennes, 1957.

442 — Gautier (E.). — Thomas Corneille et le Camembert. Bulletin de la Société des Antiquaires de Normandie, XLVIII, 1940-41. p. 644-646.

443 — Henry (J.-B.). — L'industrie laitière en Bretagne. Etudes d'Economie Rurale, Rennes, 1966, 100 p. ronéot.

444 — Henry (J.-B.). — Les groupes laitiers privés en France. I.N.R.A,. Rennes, 1966, 37 p. ronéot.

445 — Kern (H.). — A l'abbaye de Valasse, la « Laiterie de Lillebonne ». Présence Normande, janvier 1964, p. 21-25.

(288) — Leherpeur (L.). — Les coopératives laitières de la Manche.

446 — Le Povremoyne (J.). — La coopérative laitière normande C.L.A.N.O.R. Présence Normande, juillet 1962, p. 21-25.

447 — Leroy (D.). — En 1962 en Haute-Normandie, 38.000 étables, 350.000 vaches, 1 milliard de litres de lait, Présence Normande, avr. 1962, p. 15-19.

(145) — Mauger (M.). — Les industries de transformation du lait dans le Calvados...

(146) — Morière (J.). — De l'industrie beurrière dans le département du Calvados...

(147) — Moriére (J.). — De l'industrie fromagère dans le département du Calvados...

(181) — Morière (J.). — De l'industrie beurrière dans le département de la Seine-Inférieure...

(182) — Morière (J.). — De l'industrie fromagère dans le département de la Seine-Inférieure...

448 — Revue de l'élevage. La production du lait. N° spécial, 1962, 138 p.

449 — Rousseau (X.). — Le Camembert. Argentan, 1927, 15 p.

450 — Sermet (J.). — Une affaire commerciale d'importance mondiale : la Société Nestlé. A.G. 1964, p. 720-722.

LEXIQUE

I. — SIGLES

A.N.E.R.A.	Association normande d'économie rurale appliquée.
A.P.P.C.A.	Assemblée permanente des Présidents de Chambre d'agriculture.
B.V.O.	Bétail et Viande de l'Orne. (Marque des S.I.C.A.-Viande de l'Orne).
C.E.T.A.	Centre d'étude technique agricole.
C.L.A.N.O.R.	Coopérative laitière normande (coopérative laitière de Seine-Maritime).
C.N.J.A.	Centre national des Jeunes Agriculteurs.
C.U.M.A.	Coopérative d'utilisation du matériel agricole.
D.D.A.	Direction départementale de l'agriculture.
D.S.A.	Direction des services agricoles (supprimée en 1965).
D.S.V.	Direction des services vétérinaires.
F.A.O.	Food and Agricultural Organisation (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture).
F.A.S.A.S.A.	Fonds d'action sociale pour l'aménagement des structures agricoles.
F.F.P.N.	Française Frisonne Pie Noire (Race bovine d'origine hollandaise).
F.N.O.C.P.A.B.	Fédération nationale des organismes de contrôle des performances des animaux de boucherie.
F.O.R.M.A.	Fonds d'orientation et de régularisation des marchés agricoles. (Créé en 1959, apporte son concours financier aux interventions destinées à régulariser les prix des produits agricoles).
G.A.E.C.	Groupement agricole d'exploitation en commun.
G.N.A.	Groupement national agricole des centres d'insémination utilisateurs de taureaux normands. (Se charge de l'achat groupé des taureaux pour le compte des centres d'insémination).
G.R.	Génie rural.
G.V.A.	Groupement de vulgarisation agricole.

H.B.N.	Herd-Book Normand. (Créé en 1883, regroupe les éleveurs qui se livrent à la sélection des animaux de race normande, tient les livres généalogiques de ceux-ci).
I.F.O.C.A.P	Institut de formation pour les cadres paysans.
I.N.S.E.E	Institut national de la statistique et des études économiques.
Interlait	Société interprofessionnelle du lait et de ses dérivés. (créée en 1953, exécute ou fait exécuter des opérations de stockage ou d'import-export afin de régulariser les marchés des produits laitiers).
J.A.C.	Jeunesse agricole chrétienne.
M.R.J.C.	Mouvement rural de la jeunesse catholique (nouvelle expression de la J.A.C.).
N.E.A.	Nouvelle entreprise agricole.
Nestal	Nestlé Alimentana S.A. (une des deux firmes principales du groupe Nestlé).
O.N.I.C.	Office national interprofessionnel des céréales.
P.I.N.E.A	Produits industriels nécessaires à l'agriculture.
S.A.F.E.R.	Société d'aménagement foncier et d'établissement rural. (société mixte, gérée par des représentants de la profession agricole, contrôlée et subventionnée par l'Etat. Intervient sur le marché foncier afin d'améliorer la structure des exploitations agricoles. La S.A.F.E.R. de Basse-Normandie a été créée en 1963. N'a pas d'équivalent en Haute-Normandie).
S.A.F.R.	Société anonyme des fermiers réunis (filiale principale du groupe laitier Genvrain).
S.A.P.I.E.M.	Société de participation dans l'industrie alimentaire. (Deuxième groupe privé de l'industrie laitière française, plus communément appelé Superlait).
S.A.U.	Surface agricole utile. (En Normandie, pratiquement la somme des labours et des prairies permanentes).
S.C.T.N.	Société mutuelle pour le choix et l'étude de la descendance des taureaux normands. (créée en 1952, se charge du testage des taureaux destinés à l'insémination artificielle).
S.F.P.	Surface fourragère principale. (ensemble des surfaces consacrées à l'alimentation du bétail, à l'exception des cultures dérobées).
S.H.R.	Société hippique rurale.
S.H.U.	Société hippique urbaine.
S.I.B.E.V.	Société d'intervention pour le bétail et les viandes. (créée en 1953, chargée de régulariser les prix du bétail et de la viande porcine et bovine).
S.I.C.A.	Société d'intérêt collectif agricole.

S.I.V.O.M.	Syndicat intercommunal à vocation multiple.
SOFIDECA	Société pour le financement et le développement de l'économie agricole.
SOLAIPA	Société laitière du Pays d'Auge. (société privée groupant les principaux industriels laitiers du Pays d'Auge, traite en poudre de lait les excédents des fromageries).
S.O.P.A.D.	Société des produits alimentaires et diététiques. (filiale principale en France du groupe Nestlé).
S.T.H.	Surface toujours en herbe (synonyme de prairie permanente).
SYNCOPEX	Syndicat national des coopératives d'exportation.
U.C.A.E N.	Union des coopératives pour l'amélioration de l'élevage en Normandie (regroupe les coopératives d'insémination artificielle de la Manche et du Calvados).
U.C.A.L.B.	Union des coopératives agricoles laitières du Bessin.
U.C.A.L.E.X.	Union des coopératives agricoles laitières de l'Eure, de la Seine-Maritime et de la Seine-et-Oise.
U.C.A.L.MA.	Union des coopératives agricoles laitières de la Manche.
U.F.	Unité fourragère. (équivalent énergétique d'un kg d'orge).
U.G.B.	Unité de gros bétail. (unité servant au calcul des chargements de bétail, équivalent d'une vache laitière produisant 3 000 l de lait par an).
U.G.B.B.	Unité de gros bétail bovin. (unité de gros bétail ne comprenant que des bovins).
U.L.N.	Union Laitière Normande. (Union des coopératives laitières bas-normandes du groupe Elle-et-Vire).
U.N.I.B.E.V.	Union nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes.
U.N.I.C.	Union nationale interprofessionnelle du cheval.
U.T.	Unité de traction (équivalent du travail d'un cheval de 700 kgs pendant un an ou de 7 C.V. à la barre d'un tracteur à pneus).
U.T.H.	Unité de travail humain. (quantité de travail fournie par un homme adulte et valide pendant un an).

II. — ANIMAUX

La liste exclut les mots du vocabulaire général (exemple : génisse, vêlage, porcelet, etc) pour ne retenir que quelques termes courants dans le langage des techniciens et des éleveurs mais peu utilisés en dehors de ce milieu. Lorsque l'usage d'un mot semble géographique-

ment limité, on a indiqué entre parenthèses la région où il a été entendu.

amouillante — vache ou génisse sur le point de vêler.
génisse amouillante : avant le premier vêlage.
vache amouillante : avant les autres vêlages.

baby-beef — (mot d'origine anglo-américaine).
jeune bovin précoce, engraissé de façon accélérée en 12 mois ou en 16-18 mois. Technique moderne d'engraissement.

bête — (Normandie) bovin.

bêton — (Normandie) jeune bête, jeune bovin.

bourri — (Normandie) âne.
les ânes sont particulièrement nombreux en Basse-Normandie où, traditionnellement, on les utilise pour transporter le lait des lieux de traite à la ferme.

bringé — couleur spécifique de la robe des bovins de race normande : mélange de bringeures noires sur fond blond ou caille (voir ces mots).

bringeure — un des traits spécifiques de la robe des bovins de race normande : zébrure noire. Les bringeures se rencontrent de façon plus ou moins dense sur des fonds blonds ou, en taches, sur des fonds caille (voir ce mot). Les bringeures sont particulièrement denses sur les animaux du Cotentin.

caille — une des couleurs de la robe des bovins de race normande : désigne en fait l'absence de couleur, c'est-à-dire un blanc imparfait. S'accompagne toujours de taches blondes ou noires. Les fonds caille sont fréquents chez les animaux originaires de Seine-Maritime.

casse — «mettre à la casse » : destiner à l'abattoir. En élevage bovin, se dit surtout à propos de femelles de souche médiocre, mauvaises génisses ou vaches taries, que l'on destine à l'abattoir après engraissement.

cob — (mot anglais).
cheval de selle et d'attelage, de taille moyenne, ayant une forte et courte encolure.

crevard — bovin à viande d'allure très médiocre.

croisé — bovin issu du croisement de deux races.
actuellement, désigne particulièrement le bovin issu du croisement d'une vache normande avec un taureau charolais, d'où le synonyme : un « jaune » (couleur de la robe intermédiaire entre celle de la Normande et du Charolais).

croisement industriel — croisement de vaches normandes avec des taureaux charolais dont les produits sont systématiquement destinés à la boucherie.

culard — type de bovin de boucherie qui se distingue par une croupe particulièrement rebondie.
Se rencontre surtout en race charolaise ou Maine-Anjou, plus rarement en race normande.

débourrage — début du dressage d'un poulain : premier entraînement pour la course (cheval de course) ; premier entraînement avec collier mais sans selle (cheval de selle).

demi-sang — cheval provenant du croisement d'un pur-sang (de race anglaise) avec une jument d'une autre race. En Normandie, croisement avec des juments normandes qui donnent des produits de type « selle » ou « trotteurs » (voir ces mots).

driver — (mot anglais)
substantif : conducteur d'un cheval dans une course au trot attelé.
verbe : conduire un cheval dans une course au trot attelé.

extra — viande extra : qualité supérieure en matière de viande bovine.

fécondité — aptitude à produire des petits (veaux, agneaux, poulains, poussins, porcelets, etc...),
qualité des femelles de souche particulièrement recherchée des éleveurs.
Chez les bovins, se mesure au nombre de lactations et à l'intervalle moyen qui sépare deux lactations. Chez les porcins, se mesure au nombre de porcelets produits en un an.

F.F.P.N. — Française Frisonne Pie Noire.
race bovine d'origine hollandaise.

flock-book — (mot anglais) livre généalogique pour les races ovines.

foal — (mot anglais) très jeune poulain. Se dit surtout des pur-sang.

géniteur — mâle reproducteur (taureau, bélier, étalon, verrat, etc..). Un bon géniteur se distingue par l'aptitude à transmettre ses propres qualités à sa descendance.

grèvin — (Avranchin). Mouton élevé sur les grèves de la Baie du Mont-St-Michel. On dit souvent « petit grèvin ».

herbager — 1. — Type d'éleveur (voir ce mot, rubrique III).

2. — Bœuf herbager, génisse herbagère, (on dit simplement « un herbager », « une herbagère ») : bovins de 6 mois à 3 ans, destinés à l'engraissement et élevés à l'herbage.

herd-book — (mot anglais) livre généalogique pour les races bovines. Exemple : le H.B.N. (voir ce sigle, rubrique I).

insémination artificielle — technique moderne de fécondation consistant à introduire dans les voies génitales d'une femelle le sperme préalablement recueilli sur un mâle à la suite d'une

éjaculation provoquée. Le sperme peut être conservé pendant quelques jours (technique traditionnelle par conservation à + 5°) ou pendant plusieurs années (conservation à très basse température). L'insémination artificielle est surtout pratiquée chez les bovins.

noble (Bocage Normand) surnom anciennement donné au porc

papier « avoir du papier » ou « avoir des papiers » (sous-entendu : du Herd-Book Normand). Se dit d'un taureau ou d'une vache qui possède une belle ascendance authentifiée par des papiers (certificats) du H.B.N.

persillé viande persillée : viande de bœuf parsemée de très fines infiltrations graisseuses.

pig-book (mot anglais) livre généalogique pour les races porcines. Souvent remplacé par « herd-book », comme pour les bovins.

porc-charcutier porce de 80 à 100 kg à viande maigre, particulièrement recherché actuellement.

porc gras porc de plus de 100 kg, à viande grasse, peu recherché actuellement.

poulinière jument particulièrement destinée à la reproduction.

précocité aptitude d'un animal à atteindre rapidement l'âge adulte, à pouvoir reproduire, à avoir des formes développées.

pur-sang cheval de pure race, d'origine anglaise, destiné aux courses de galop avec ou sans obstacles.

roussin (La Hague) mouton des landes de la Hague, en voie de disparition.

rusticité aptitude d'une race à vivre en plein air en exigeant le minimum de soins. Une des qualités les plus remarquables de la race bovine normande.

saucisse bovin à viande de très médiocre qualité.

selle cheval de selle, cheval « type selle » : demi-sang destiné aux concours hippiques ou aux sociétés hippiques.

souche femelle de souche, cheptel de souche : destiné à la reproduction et, pour les bovins, à la production laitière.

standard modèle, type descriptif auquel se rapportent les éleveurs et les techniciens pour caractériser une race. Le standard comprend des caractères extérieurs obligatoires et des caractères éliminatoires.

stud-book (mot anglais) livre généalogique pour les chevaux.

testage méthode de sélection des reproducteurs (notamment des taureaux) qui se fonde sur le contrôle et l'étude statistique des qualités de la descendance.

traverse (Normandie) achat à la traverse : technique d'achat du bétail où la marchandise est appréciée à l'estime, sans pesée.

trembleur (Normandie) jeune bœuf, destiné à l'engraissement, passant l'hiver en plein air chez l'emboucheur.

trotteur cheval demi-sang destiné aux courses de trot attelé ou monté.

troupe (Plaine, Haute-Normandie) troupeau de moutons.

U.G.B. Unité de gros bétail. Unité servant au calcul des chargements de bétail, équivalent d'une vache laitière qui produit 3 000 l de lait par an.

U.G.B.B. Unité de gros bétail bovin. Unité de gros bétail ne comprenant que des bovins.

veau de boucherie veau léger, engraissé et forcé aussitôt après sa naissance, abattu avant 5 mois. Donne une viande blanche.

veau d'élevage veau destiné à l'embouche, mâle castré ou génisse, vendu à des emboucheurs entre 1 an 1/2 et 2 ans 1/2. Synonyme : veau « à remettre ».

villager (Normandie) pour un marchand de bestiaux, aller de « village » en « village », c'est-à-dire, dans le Bocage Normand, de hameau en hameau, à la recherche de transactions et spécialement de bétail maigre. Synonyme : « battre la campagne ».

yearling (mot anglais) cheval de 18 mois environ.

III. — ALIMENTATION DES ANIMAUX

UTILISATION DU SOL

arusselage (Bocage Normand) utilisation comme fumure pour les herbages des produits de curage des ruisseaux.

baignage (vallées du Pays d'Auge et du Pays d'Ouche, Orbiquet notamment) irrigation contrôlée des prés.

bani bani d'herbage (Cotentin) : vente d'herbe sur pied pour une saison.

bisaille (Plaines de Normandie centrale) fourrage annuel composé de vesces et de pois gris d'automne ou de printemps.

blé noir expression traditionnelle qui désigne

1. — soit du froment altéré (Pays d'Ouche)

2. — soit, sens plus fréquent, du sarrazin (Bocage Normand).

bocage paysage agraire où chaque parcelle est entourée d'une haie. Recouvre en Normandie le Bocage Normand (bocage à « petites mailles » de P. Brunet) et les régions de tradition herbagère (bocage à « grandes mailles »).

Bocage région agricole, située au sud-ouest de la Basse-Normandie et qui comprend la plus grande partie du département de la Manche, le Bocage ornais (Orne) et le Bocage virois (Calvados).

bouverie 1. — (sens commun très peu utilisé en Normandie) étable à bœufs.
2. — (Pays de Bray) exploitation d'embouche.
3. — (Normandie centrale) petit bâtiment situé au centre des grandes parcelles d'embouche et qui abrite des réserves de foin.

casser ou *recasser* (Ouest de la Normandie) mettre en labour un herbage permanent, passer de la prairie permanente à la prairie temporaire.
Synonyme : culbuter (Pays de Caux).

chargement 1. — Opération consistant à mettre des bœufs dans une parcelle d'embouche (contraire : levée).
2. — Densité de bétail dans une parcelle ou dans une exploitation. Se mesure en U.G.B. ou en U.G.B.B. par ha S.A.U. ou par ha S.F.P.

clair herbage clair : non planté de pommiers

compost 1. — (sens commun) mélange de matières organiques et minérales servant de fumure.
2. — (Pays de Caux) synonyme de sole, partie d'une terre soumise à l'assolement.

coucher en herbe transformer une parcelle de labour en herbage permanent.

couchis parcelle de labour transformée en herbage permanent.

cru herbager (on emploie aussi l'expression « cru beurrier ») expression empruntée au vocabulaire du vignoble, parfois utilisée en Normandie par les éleveurs.
Le cru désigne une petite région privilégiée qui se distingue par la qualité de ses herbages « naturels » et de ses techniques traditionnelles d'exploitation. Sa réputation est établie par la saveur particulière des produits : fromages (Pays d'Auge), viande (Normandie centrale) et surtout beurre (Isigny, Cotentin).

culbuter (Haute-Normandie) culbuter un herbage : synonyme de casser ou recasser un herbage (voir ces mots).

deffens en deffens : dans l'ancienne coutume de Normandie, parcelle non soumise à la vaine pâture.

delles (Plaine de Caen, Bessin) quartiers de champs couverts et laniérés. Disparus avec le remembrement, subsistent dans la toponymie.

dépouille (Normandie) passage de bovins sur un herbage. Entre avril et septembre, le même herbage peut subir plusieurs dépouilles.

dépouiller pâturer.

dérobée cultures dérobées ou cultures en dérobée : s'intercalent entre deux cultures d'une rotation normale. Pratique courante dans le Pays de Caux.

dragée (Pays de Caux) fourrage annuel, mélange d'une céréale (généralement avoine) et d'une légumineuse (vesces, pois). Synonyme : mangeaille.

effarapage (Bocage Normand) utilisation comme fumure pour les herbages des déchets obtenus par le nettoyage des haies, des talus et des chemins.

empommer s'empommer : se dit d'un bovin qui ne parvient pas à avaler le fruit qu'il a saisi et qui l'étouffe. Accident assez fréquent dans les herbages plantés.

ensilage fourrage (maïs, seigle, trèfle, herbe, etc...) conservé frais dans des silos-tours ou dans des silos-tranchées avec ou sans addition d'acides minéraux.

finissage dernière phase, la plus difficile, de l'engraissement d'un bœuf de trois ans.

gardien d'herbage (Pays d'Auge surtout) domestique chargé de la surveillance du bétail bovin dans des herbages ou des exploitations isolés. Rémunéré par des avantages en nature (logement, cidre, lait) et par le salaire de menus travaux (traite, taille des haies). En voie de disparition.

graton (ou *gratou*) (La Hague) arête de pierre dressée verticalement au milieu de chaque herbage et que les bêtes viennent lécher.

herbage en Normandie, nom le plus communément donné à la prairie permanente. Désigne de préférence une prairie surtout consacrée au pâturage (par opposition au pré de fauche).

herbager 1. — en Normandie, éleveur de bovins utilisant presque exclusivement des prairies permanentes et se livrant volontiers au commerce du bétail. En Normandie centrale, presque synonyme d'emboucheur.

2. — bovin destiné à l'engraissement sur herbage (voir ce mot, rubrique II).

herbe mélange, naturel ou non, de graminées, de légumineuses et de plantes adventices destiné à l'alimentation des animaux.

herbe sûre ou *herbe dure* touffe de dactyle, pâturée trop tardivement, et refusée par les animaux.

herbu pelouse rase à espèces halophiles qui occupe une partie des grèves de la Baie du Mont-St-Michel. Appelé aussi « pré salé ».

heurrible Pays de Caux) hâtif. Se dit surtout de certains trèfles.

infra-structure fourragère — ensemble des pacages, prairies permanentes, cultures fourragères principales et dérobées qui servent de base alimentaire à l'élevage d'une région ou d'une exploitation.

légumes — (Bocage Normand) racines fourragères (carottes, raves, betteraves, etc...).

levée — opération de déchargement, partielle ou complète, d'une parcelle d'embouche. Les principales levées ont lieu à l'automne.
Contraire : chargement (voir ce mot).

mangeaille — voir « dragée ».

marais — le marais, en Normandie, n'est généralement plus marécageux. Des travaux d'aménagement en ont fait un type d'herbage, « baigné » ou « blanchi » en hiver (submergé), sec du printemps à l'automne.
On distingue des marais privés (Pays d'Auge), communaux (Cotentin et Marais Vernier), d'Etat (basse vallée de la Seine en aval de Tancarville).

marnage — (spécialement, Pays de Caux) apport d'amendement calcaire dans les champs ou dans les herbages.
La « marne » est extraite des carrières sur les versants des vallées ou des « marnières » qui, sur le plateau, ont été creusées pour traverser le limon et l'argile et atteindre la craie.

mélée — (Bocage Normand) mélange d'orge et d'avoine.

mixed-farming — (mot anglais) système agricole qui associe la polyculture et l'élevage.

mouiller — (Cotentin, Marais de la Dives) submerger.
Le marais est « mouillé » (ou « baigné » ou « blanchi ») en hiver.

mouture — mélange de froment, de seigle et d'orge, destiné à l'alimentation des animaux.

parc — 1. — (Merlerault) très grand herbage enclos, ombragé de quelques arbres et consacré à l'élevage des chevaux ou à l'embouche.
2. — (Plaines) enclos pour les moutons que le berger déplace sur les chaumes ou sur les jachères : moutons de parc.

pâturage rationné — technique moderne qui consiste à limiter chaque jour ou plusieurs fois par jour, grâce à une clôture électrique mobile, la surface offerte au pâturage des animaux dans une parcelle.

paillasson — état de la prairie après une longue sécheresse.

pâturage tournant

ou

herbage tournant

ou

rotation des herbages

technique moderne de pâturage qui consiste à

1. — Diviser une exploitation en un nombre variable de parcelles homogènes.

2. — Réaliser une rotation rationnelle des animaux dans les parcelles, en relation avec la croissance de l'herbe.

3. — Diviser le cheptel en 2 ou 3 groupes homogènes, classés selon les besoins des animaux et faire passer les groupes les plus exigeants en tête de la rotation (exemple : vaches laitières, veaux, moutons).

4. — Effectuer des apports importants d'engrais et assurer l'entretien de la prairie (hersage, débousage, etc...) entre chaque passage.

plaine

1. — paysage agraire de champs ouverts. En Normandie, s'oppose au bocage. Synonyme de « campagne », mais beaucoup plus en usage.

2. — dans une exploitation, désigne les terres : aller « en plaine », « faire un tour en plaine ».

plant

(Bocage Normand) parcelle d'herbage, complantée de pommiers ou de poiriers en rangs serrés, et où se trouvent la maison et les bâtiments d'exploitation.

planté

herbage planté : herbage planté de pommiers.

prairie

mot assez peu utilisé en Normandie. Terme cependant le plus commode pour désigner de façon générale une parcelle d'exploitation recouverte d'herbe (voir ce mot).

prairie artificielle

prairie cultivée où domine une légumineuse : luzerne, trèfle, sainfoin...

prairie naturelle

expression le plus souvent abusive qui désigne une prairie permanente (voir ce mot).

prairie permanente

prairie qui n'est jamais labourée et réensemencée, prairie non cultivée. La plupart des prairies permanentes ont cependant été créées, à partir des landes, des marais ou des labours (voir « couchis »). Bien peu sont donc « naturelles ».

prairie temporaire

prairie cultivée, pouvant alterner avec des cultures non fourragères, et composée d'une association simple de légumineuses et de graminées que dominent une ou deux graminées.

pré

en Normandie, désigne généralement une prairie permanente, souvent humide, parfois baignée, consacrée à la fauche.

pré salé

voir « herbu ».

redresser

redresser un labour en herbage : remettre en herbage un labour anciennement consacré à l'herbe ou non (Pays de Caux).

refus

touffe d'herbe que les animaux refusent de pâturer, le plus souvent à l'endroit des déjections.

sous-pâturage — utilisation insuffisante d'une pâture par un nombre trop faible d'animaux.

stabulation libre — stabulation sous abri largement aéré donnant sur une petite aire, cimentée ou non, où les bêtes sont libres de leurs mouvements. Pour les vaches laitières, en communication avec une salle de traite mécanique. Groupe des unités de production de 15 à 100 têtes de bétail.

surpâturage — utilisation excessive d'une pâture, pouvant aller jusqu'au grattage, par un nombre trop élevé d'animaux. Se manifeste dans la composition floristique de la prairie par des signes de dégradation.

terre écalée ou *terre nue* — (Pays de Caux) parcelle détachée du corps d'exploitation principal, parcelle démembrée.

tière — piquet auquel on attachait les vaches dans le Pays de Caux (sur les trèfles), dans le Cotentin et dans le Bessin (sur herbages) ainsi que les chevaux dans la Plaine de Caen. Permettait un pâturage méthodique des parcelles, les bêtes étant alignées et déplacées (« remuées », « pioquées ») à intervalles réguliers.
Remplacée par la clôture électrique, cette technique de pâturage rationné avant la lettre, complètement disparue dans les régions herbagères (sauf pour les taureaux) est en voie de disparition dans le Caux.

tombe — vieille technique du Bessin, et accessoirement du Cotentin, disparue entre 1930 et 1950.
Mélange de terre, de fumier, de chaux et parfois de tangue, répandu sur les herbages afin d'améliorer la composition physique et chimique du sol.
Désigne maintenant le fumier (Bessin).

trémaine — (Bocage Normand) prairie artificielle traditionnelle, mélange de ray-grass et de trèfle violet.

vergée — (Basse-Normandie) mesure agraire encore en usage à l'ouest de la Basse-Normandie : 0,2 ha.

zéro-grazing — (mot anglais parfois francisé en « zéro-pâturage) technique moderne consistant à supprimer le pâturage et à alimenter les bêtes (le plus souvent en stabulation libre) avec de l'ensilage ou de l'herbe récoltée.

IV. — DIVERS (PRINCIPALEMENT, LAIT ET DERIVES)

On a groupé sous cette rubrique :

1. — Quelques mots appartenant au très riche vocabulaire de la laiterie.

2. — Des mots du vocabulaire culinaire ayant un rapport avec le sujet.

3. — Quelques autres termes inclassables.

affinage fabrication des fromages : dernière opération qui consiste à laisser certaines flores bactériennes se développer dans la pâte pour lui donner sa saveur et son aspect définitif. Se fait en cave. Durée variable selon les fromages.

angelot ou *augelot* premier nom donné au fromage de Pont-l'Evêque.

babeurre sous-produit de la fabrication du beurre : liquide restant après le barattage lorsque les particules de beurre ont été séparées. Synonyme : lait de beurre.

beurre fermier beurre fabriqué à la ferme.

beurre laitier beurre fabriqué en laiterie.

beurre pasteurisé beurre fabriqué avec de la crème dont la flore naturelle a été détruite et qui a été réensemencée avec une flore sélectionnée.

boisson (ou *besson*) cidre de qualité médiocre coupé d'eau.

bondon (Pays de Bray) fromage de Neufchâtel.

bouilleur (ou *bouilleux*) bouilleur de cru, distillateur.

caillé fabrication des fromages augerons : produit obtenu après la coagulation du lait par emprésurage avec la « caillette ».

caillette quatrième estomac du veau d'où est extraite la présure.

canne (Normandie) récipient traditionnel servant au transport du lait.

caveur fabrication du fromage de Livarot : affineur.

chaudin plat du Bocage Normand : fraise de veau ou de porc cuite à l'eau.

fleurette (Pays d'Auge) crème très parfumée issue d'un premier écrémage du lait frais.

gâche (Bocage Normand) sorte de crêpe.

goutte calvados, eau-de-vie de cidre ou de poiré.

haloir (Pays d'Auge) appartement très aéré où les fromages sont mis à sécher.

Hatmaker procédé de fabrication de la poudre de lait par dessiccation sur des cylindres tournants chauffés à 120°.

horsain (Normandie, spécialement Basse-Normandie) étranger, étranger à la Normandie.

lait condensé (ou *concentré*) lait auquel on a enlevé 50 % de son volume d'eau, conservé dans des boîtes scellées et stériles.

lait de beurre voir babeurre.

lait écrémé lait d'où a été extrait, après écrémage, la plus grande partie de la crème.

lait pasteurisé lait chauffé à 70° environ puis brusquement refroidi (la plus grande partie de la flore microbienne a ainsi disparu).

lait standardisé lait dont la teneur en matière grasse a été uniformément portée à 34 g par litre.

lait stérilisé lait porté à plus de 110° pendant plus de 10 minutes et dont la flore microbienne a été ainsi éliminée.

louée (Normandie) louage. Se disait notamment à propos de l'engagement des domestiques.

petit-lait terme très utilisé mais mal défini. Désigne soit le lait écrémé (dans les régions de fabrication beurrière traditionnelle), soit le sérum (dans les régions d'industrie fromagère). Dans l'un et l'autre cas, utilisé pour l'alimentation des jeunes veaux.

rincette dernière rasade de « goutte » versée dans la tasse encore chaude après le café.

sauce normande sauce à base de crème ou de cidre.

sérum fabrication des fromages : sous-produit obtenu après égouttage du caillé. Utilisé pour l'alimentation des veaux ou des porcs.

Spray procédé de fabrication de la poudre de lait par concentration suivie d'un séchage par pulvérisation dans de hautes tours où circulent des courants d'air chaud.

tirer les vaches (Normandie) traire.

triolette (Basse-Normandie, spécialement Bessin et Cotentin) jeune fille ou jeune femme employée à la traite dans les grandes fermes laitières et dont les chants égayaient les déplacements et les travaux. En usage au XIX^e^ siècle.

trou normand interruption au milieu des repas de fête les plus chargés (à base de viande, de crème et de beurre) rehaussée par la consommation d'un verre de calvados.

vendue (Normandie) vente aux enchères.

V. — GESTION ET ECONOMIE RURALE

Définitions essentielles tirées de Chombart de Lauwe (J.), Poitevin (J.) et Tirel (J.-C.) (79, 1963), marquées par les initiales C.P.T. Quelques mises au point personnelles.

auto-approvisionnement produits de l'exploitation utilisés pour la fabrication d'autres produits sur l'exploitation même (C.P.T.). En système d'élevage, comprend notamment l'ensemble des fourrages.

auto-consommation produits de l'exploitation consommés par les travailleurs de l'exploitation et leurs familles (C.P.T.).

capital d'exploitation valeur du cheptel mort, du cheptel vif, des capitaux circulants et, éventuellement, du droit de cession de fermier à fermier (« pas de porte » ou « dessous de table ») (C.P.T.).

capital foncier valeur de la propriété du sol et des bâtiments d'exploitation.

capitaux circulants part du capital d'exploitation qui comprend les avances aux cultures (engrais, semences, façons culturales), les stocks et les sommes en caisse ou en banque (C.P.T.).

charges calculées « rémunération des moyens de production que l'agriculteur ne paye pas mais qui ne sont pas gratuits pour autant » (C.P.T.) : fermage du propriétaire exploitant, travail de direction, travail familial, rémunération du capital d'exploitation.

charges globales ensemble des charges calculées et des charges réelles (C.P.T.).

charges réelles dépenses réellement effectuées pour l'exploitation (C.P.T.).

cheptel mort matériel agricole et installations fixes réalisées par l'exploitant.

cheptel vif ensemble des animaux d'une exploitation.

productivité 1. — (sens général, C.P.T.) rapport entre la production totale obtenue pendant un temps donné et un ou plusieurs facteurs de la production, surface, travail, capital...

2. — (sens restrictif utilisé dans le texte) rapport entre la production totale obtenue pendant un temps donné et le travail.

produit brut valeur de l'ensemble de la production pendant une année (C.P.T.).

profit voir revenu net.

rendement production par bête ou par unité de surface dans une année.

1. — par bête
— rendement laitier (nombre de litres de lait par vache et par an)
— croît de viande (rarement calculé et mesuré), etc.

2. — par unité de surface
— pour les productions végétales : en qx, ou en T. par ha.
— pour les productions animales : en litres de lait, en U.F., en U.G.B., etc... par ha (évaluation plus difficile).
— pour les productions animales et végétales combinées : produit brut par ha.

revenu agricole différence entre le produit brut agricole et les charges réelles : revenu réellement disponible pour l'exploitation (C.P.T.).

revenu brut voir produit brut.

revenu net (ou *profit*) différence entre le produit brut agricole et les charges globales (C.P.T.).

structure ce mot souvent employé est rarement bien défini.

On doit rappeler :

1. — (sens général) manière dont les différentes parties qui composent un ensemble sont disposées les unes par rapport aux autres.

2. — (mathématiques) « la structure d'ensemble est définie par les opérations et les relations qui y sont utilisées » (Warusfel, dictionnaire raisonné des mathématiques, 1966).

3. — Dans le monde agricole on emploie l'expression « les structures » pour désigner tout à la fois la répartition des exploitations (selon leurs tailles) et les rapports entre les types d'exploitations, entre la propriété foncière et l'exploitation, entre la production et la commercialisation. Ainsi désigne-t-on de façon remarquable un faisceau de rapports interdépendants, relativement stables, lentement mûris par l'action des hommes et sur lequel les individus ont une faible emprise.

4. — De la même manière, peut-on parler de « structures régionales » pour désigner les rapports les plus fondamentaux de la combinaison régionale.

TABLE DES PHOTOGRAPHIES

(Volume II)

1. Haras de pur-sang (cliché Maison du Paysan).

1 bis. Jument poulinière et son poulain demi-sang (cliché A. Frémont).

2. Vente de taureaux aux enchères à la ferme (cliché Paris-Normandie).

2 bis. Vente de taureaux au cadran (cliché Paris-Normandie).

3. Poulailler industriel (cliché Paris-Normandie).

4. Mouton d'herbage (cliché A. Frémont).

4 bis. Le bourri normand (cliché A. Frémont).

5. Concours d'animaux à viande. Foire de Caen (cliché Chambre régionale d'Agriculture).

6. et 6 bis. Abattoirs industriels de Caen (cliché Maison du Paysan).

7. et 7 bis. Camions-citernes et beurrerie Elle-et-Vire (cliché Elle-et-Vire).

8. Manifestation paysanne (cliché Maison du Paysan).

TABLE DES PRINCIPAUX TABLEAUX

(Volume II)

	Pages
29 — Elevages et animaux inscrits au Herd-Book Normand par département	26
30 — L'insémination artificielle en Normandie (1964)	32
31 — Ovins et caprins. Production de viande et bilans départementaux	41
32 — Porcs. Production et bilans départementaux	60
33 — Répartition des abattages de viande bovine	99
34 — Viande de bœuf. Production et bilans départementaux	113
35 — Viande de veau. Production et bilans départementaux	113
36 — La production laitière en Normandie	138
37 — Les centrales laitières de Normandie	156
38 — Structure des entreprises laitières de Normandie	158
39 — Les groupes laitiers	161

TABLE DES FIGURES

Pages

78. — Schéma de l'organisation du marché des chevaux (pur-sang et demi-sang) 17

79. — Schéma de l'organisation du marché des reproducteurs bovins 33

80. — Le cycle du porc dans la Manche (1959-1964) 49

81. — Le cycle du porc : description synthétique et essai d'interprétation (d'après Le Père de Graveron) .. 51

82. — Schéma de l'organisation du marché du porc 56

83. — Destination schématique des principales catégories de bovins 71

84. — Le cycle des prix de la viande de bœuf et de la viande de veau (d'après S.O.F.I.D.E.C.A.) 75

85. — Les variations saisonnières des prix et des ventes de bovins de boucherie 77

86. — Les variations saisonnières des ventes d'animaux d'embouche maigre (1962) 79

87. — Schéma de l'organisation du marché du bétail et de la viande bovine en Normandie 116-117

88. — Les variations saisonnières de la production laitière 142

89. — Cinq ans de variations saisonnières de la production laitière (1956-1960) 144

90. — Quelques éléments de la conjoncture laitière 146

91. — Les circuits des produits laitiers 197

92. — Un exemple de concentration financière dans l'industrie laitière : le holding Gervais 201

93. — Carte de la répartition des recherches, enquêtes, D.E.S. ... 1/1.000.000 228-229

94. — Carte du produit brut par ha des exploitations adhérentes des centres de gestion. 1/1.000.000 (1961-1962) 238-239

95. — Carte des chargements en U.G.B.B. par ha. S.A.U. des exploitations adhérentes des centres de gestion. 1/1.000.000 240-241

96. — Carte des chargements en U.G.B.B. par ha. S.F.P. des exploitations adhérentes des centres de gestion. 1/1.000.000 242-243

97. — Carte des systèmes agricoles de production en Normandie au milieu du XIX^{e} siècle. 1/1.000.000 .. 260-261

Pages

98. — Carte des régions agricoles de la Normandie 1/500.000 (extrait de l'Atlas de Normandie) ..... hors texte

99. — Tableau des régions agricoles de Normandie (extrait de l'Atlas de Normandie) ..... id.

100. — Carte des régions agricoles de Normandie 1/500.000 en couleurs (extraite de l'Atlas de Normandie) .. id.

Les cartes et croquis en noir ont été dessinés par Mlle Goupil au Laboratoire de Cartographie de l'Institut de Géographie de Ceen. Les cartes et le tableau extraits de l'Atlas de Normandie sont publiés grâce à l'aimable autorisation de M. A. Journaux, président, et de MM. les membres du conseil d'administration de l'Association pour l'Atlas de Normandie. Mlle M. Barrier, maître-assistant de géographie à la Faculté des Lettres de Caen, a participé à l'élaboration de tous ces documents.

TABLE DES MATIÈRES

(Volume II)

Pages

QUATRIÈME PARTIE : LES MARCHES DES PRODUITS DE L'ELEVAGE NORMAND.

INTRODUCTION. — IMPORTANCE DE L'ORGANISATION ET DE L'EVOLUTION DES MARCHÉS DANS LA DÉTERMINATION DES SYSTÈMES RÉGIONAUX D'ÉLEVAGE 9

Chap. I. — *Les marchés des animaux d'élite et des élevages secondaires* 13

I. — Les marchés des animaux d'élite 13
1° Le marché des chevaux 14
2° Le marché des bovins de sélection 25

II. — Les marchés des élevages secondaires 37
1° Un déclin séculaire : le marché ovin 38
2° Une importante mutation : le marché des œufs et des volailles 41
3° A la recherche d'un équilibre : le marché des porcs 47

Chap. II. — *Le marché du bétail et de la viande bovine* 65

I. — Les fondements techniques du marché 66
1° Un haut niveau de consommation 67
2° Une marchandise variée 69
3° Une production fluctuante 73

II. — Les hommes de la viande 81
1° Les producteurs 82
2° Les intermédiaires du circuit vif 88
3° Les intermédiaires du circuit mort 98

III. — L'organisation régionale des marchés 112
1° Une région d'expéditions marginales : la Normandie Occidentale 114

Pages

2° Une grande région d'expéditions : la Normandie Centrale 122

3° Une grande région de production associée à une zone de forte consommation : la Haute-Normandie 129

Chap. III. — *Les industries laitières* 137

I. — Les techniques de l'industrie laitière 138

1° Les servitudes du marché 139

2° Les solutions de l'industrie contemporaine .. 149

II. — La structure des entreprises, les groupes laitiers 157

1° Les entreprises traditionnelles 157

2° Les groupes laitiers du secteur privé 163

3° Les coopératives 172

III. — La maîtrise des marchés 179

1° Au sommet, la formation des prix nationaux 180

2° Des producteurs aux transformateurs, la bataille des bassins laitiers 186

3° Des transformateurs aux consommateurs, la conquête des circuits de distribution 195

Annexes. — Méthodes, bibliographie, lexique, tables 217

Méthodes 217

I. — Le système d'élevage 217

1° Définition du système d'élevage 217

2° Composantes du système d'élevage et éléments associés de la combinaison régionale 218

3° Interdépendance des composantes 221

II. — L'étude synoptique 222

1° Orientation 222

2° Echelles et unités régionales 223

3° Instruments 227

III. — L'analyse des composantes 231

1° Les techniques de production 231

2° Les produits 235

3° Les modes de commercialisation 245

4° Les conditions naturelles 247

5° Les conditions économiques 255

6° Les travailleurs 257

7° Les paysages ruraux et l'encadrement urbain 259

8° La dimension historique 262

Pages

Bibliographie 265

1° Cartes et photographies aériennes 265
2° Revues 266
3° Ouvrages généraux 267
4° Etudes par département 273
5° Etudes régionales 275
6° Etudes sur les produits et les marchés 286

Lexique 291

1° Sigles 291
2° Animaux 293
3° Alimentation des animaux, utilisation du sol 297
4° Divers (principalement lait et dérivés) 302
5° Gestion et économie rurale 304

Tables

des photographies 307
des principaux tableaux 307
des figures (cartes, croquis, plans, diagrammes) 309
des matières 311

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

(Volumes I et II)

Volume I — Pages

AVANT-PROPOS 7

INTRODUCTION 11

PREMIÈRE PARTIE

DU PAYS DE BRAY AU COTENTIN : HERBAGES ET HERBAGERS 17

Chap. I. — *Bessin et Cotentin. L'élevage de qualité, la tradition beurrière* 29

Chap. II. — *Pays d'Auge et herbages ornais. La tradition fromagère et les grands élevages de la Normandie Centrale* 83

Chap. III. — *La crise du système herbager en Normandie* 157

DEUXIÈME PARTIE

LE BOCAGE NORMAND : UNE TRADITION D'INCERTITUDE 221

Chap. I. — *Au cœur du Bocage Normand : Mortanais, Passais, Pays Virois* 231

Chap. II. — *A la périphérie du Bocage : Coutançais, Pays de Briouze et Avranchin* 287

Chap. III. — *La crise contemporaine et la révolution agricole du Bocage* 343

TROISIÈME PARTIE

DU PAYS DE CAUX A LA PLAINE DE CAEN : POLYCULTURE ET ELEVAGE 410

Chap. I. — *Le Pays de Caux. Une association exemplaire des cultures et de l'élevage* 419

Chap. II. — *Les Plaines de la Normandie Centrale et Orientale. De la dominance de l'herbe à la grande culture sans élevage* 489

Chap. III. — *Le dynamisme des régions de polyculture et d'élevage* 559

Pages

(Volume II)

QUATRIÈME PARTIE

LES MARCHES DES PRODUITS DE L'ELEVAGE NORMAND

Chap. I. — *Les marchés des animaux d'élite et des élevages secondaires* 13

Chap. II. — *Le marché du bétail et de la viande bovine.* 65

Chap. III. — *Les industries laitières* 137

ANNEXES. — Méthodes, bibliographie, lexique, tables. 217

Vu
Le Président de la Thèse
Signé P. Brunet

Vu
Le Doyen
Signé M. de Boüard

Vu et permis d'imprimer
Caen, le 3 mai 1967
Le Recteur, Président du
Conseil de l'Université,
Signé Y. Martin

FIN DU VOLUME II

Imprimerie OZANNE
20, rue des Rosiers, Caen

Dépôt légal n° 672
1er trimestre 1968